

sale&pepe

SALEPEPE.IT

GIUGNO 2025 - € 4,50

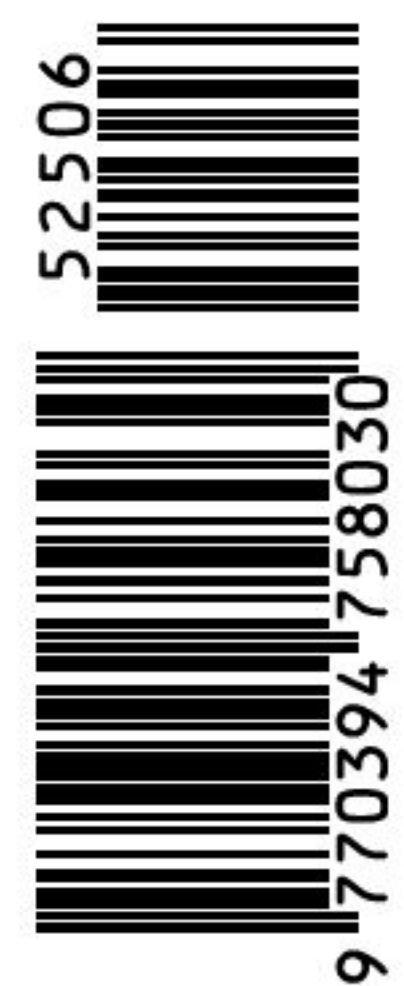
PIZZA INTEGRALE
CON AVOCADO, ALICI
E PEPERONCINO

pag. 40



Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, C.M.P. Milano Roserio - Anno 38 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Mens Sana Edizioni



IN EDICOLA IL 28 MAGGIO 2025

Pizza e vino

È magico l'incontro
tra le ghiotte farciture
e i calici più freschi

Pesci

Sceglierli (e gustarli)
nel totale rispetto
dell'ambiente marino

Ciliegie

Golose nei dessert,
danno un twist pure
a focacce, arrostiti...

Pavlove

Nidi candidi e
voluttuosi da riempire
con mille dolci sapori



www.colvettoraz.it

LE COSTE COL VETORAZ,
L'ELEGANZA E L'ARMONIA
DEL VALDOBBIADENE DOCG.

Interpreti d'eccellenza del Valdobbiadene DOCG, produciamo spumanti di grande equilibrio, armonia ed eleganza, ovvero la chiave della piacevolezza. Il Valdobbiadene DOCG Brut Coste di Levante proviene dai vigneti di collina esposti a est, dove la maturazione delle uve raggiunge livelli ideali. È un vino asciutto, sapido e intenso, dal perlage fine e persistente, dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato, grazie ai floreali di rosa, agrumi, acacia e ai fruttati di pesca bianca, pera e mela.


Col Vettoraz
VALDOBBIADENE



Col Vettoraz Spumanti Spa - Strada delle Treziese, 1 - Santo Stefano di Valdobbiadene (TV) - Tel. (+39) 0423.975291

Follow us



Da sinistra a destra:
linguine con alici e
briciole dal servizio
“Una giornata al mare”
(pagina 22), uno scatto
da “Ciliegie dolci e
salate” (pagina 60);
arrocolato di maiale
alle verdure croccanti
dal servizio “Carne
fredda” (pagina 104).



Sommario.

giugno

7 Editoriale

È ora di pranzo

Il momento giusto per andare a tavola è diverso in ogni nazione, determinato da economia, società, storia e dal nostro appetito

8 Tema del mese

Pesce sostenibile

Una scelta consapevole nel rispetto del mare: la tavola si rinnova e il palato ringrazia

19 Storie di cucina

Pane e pomodoro

Patrimonio culturale di tutto il Mediterraneo, in Catalogna diventa sublime poesia

22 Living

Una giornata al mare

Uno sfizioso menu di pesce e giochi creativi in spiaggia. A tutto relax

32 Tendenze

Pizza&Vino

Farce gourmet e nettari beverini si sposano in godibilissimi e inconsueti abbinamenti

44 Luoghi eccellenti

Jutland del Nord

Una Danimarca estrema, che vanta panorami mozzafiato e una cucina rispettosa delle risorse

50 Bontà di stagione

Piselli nuovissimi

Tenere primizie appena colte sono il cuore di prelibatezze in verde davvero inedite

60 Semplici piaceri

Ciliegie dolci e salate

Non semplici frutti da fine pasto: dalle torte agli arrosti, fino alle focacce, regalano piatti da favola

70 Ricetta gourmet

Gattò di patate

Non smette mai di piacere ed è un grande classico napoletano

74 Andar per cantine

Nel cuore delle bollicine

Etichette d'eccellenza, arte e natura in un viaggio tra Trento, Valdobbiadene e Valle del Piave

80 La dolce vita

Pavlova magica e versatile

Meringa, panna e tanto altro. Un dessert che dà spettacolo, come la ballerina cui deve il nome

92 Tappe del gusto

In un campo di piselli

Un itinerario in Veneto, dove questi ortaggi sono protagonisti dell'agricoltura e della tavola

98 Scelti da Sale&Pepe

Mission mixologist

Gli innovativi cocktail di Mattia Pastori, mago dello shaker

104 Ispirazioni

Carne fredda

Insoliti rotoli, terrine e polpettoni da tenere pronti in frigo. Più gustosi (e pratici) che mai

114 Enoteca

I vini del Conero

I profumi, i colori e il fascino di questo angolo delle Marche in eccellenti bianchi, rossi e rosati

124 Tecniche

Tortelli e ofelle

Parola d'ordine “patate”. Nella pasta o nel ripieno. Due bontà dal Friuli e dalla Toscana

RUBRICHE

58 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

89 Buone letture

Geografia gastronomica

Scelte con passione per essere divorate

110 Made in Europe

Halloumi

Conoscere e gustare le eccellenze

112 In cerca di nuovo

Mode e manie

Decor, design e dintorni

120 Utile e dilettevole

Grembiule da cucina

Storie e oggetti di cucina

123 Mondo digital

Social food

Suggerimenti dai nostri smartphone

128 Pianeta extravergine

Pesto: l'olio fa la differenza

Da provare e valorizzare





HANNO CONTRIBUITO A QUESTO NUMERO

CINZIA SCAFFIDI

DOCENTE ALL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO, È AUTRICE DI NUMEROSI LIBRI SU CIBO E TUTELA AMBIENTALE COME *IL PROFITTO E LA CURA* E *GUARDA CHE MARE*. A PAGINA 8 CI GUIDA ALLA SCOPERTA DEI PESCI SOSTENIBILI DEL MEDITERRANEO: PER UNA TAVOLA PIÙ BUONA E PIÙ GIUSTA.

DANIELE CERNILLI

CRITICO ENOLOGICO, COFONDATORE DEL *GAMBERO ROSSO* E DIRETTORE DEL WEB MAGAZINE *DOCTORWINE* È ANCHE UN SOMMELIER SOPRAFFINO E NEL SERVIZIO DI PAGINA 32 INVITA A PROVARE GODIBILI ABBINAMENTI TRA VINI, SPUMANTI INCLUSI, E PIZZA.

MATTIA PASTORI

NATO E CRESCIUTO IN PROVINCIA DI PAVIA, HA MOSSO I PRIMI PASSI NEL MONDO DELLA MIXOLOGY AL BANCONE DEL LOCALE DI FAMIGLIA. È *IL FIGLIO DEL BAR*, COME HA INTITOLATO L'AUTOBIOGRAFIA CON ANNESSE RICETTE DEI COCKTAIL CHE PIÙ HA AMATO. NE INVENTA TANTI E TUTTI DA CAMPIONATO, COME QUELLI CHE PREPARA A PAGINA 98.

indice delle ricette

GIUGNO 2025

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Cozze ai pistacchi con patate	<u>28</u>
Deller from the sea (crocchette di pesce)	<u>48</u>
Fritto di acciughe al lime con zucchine	<u>14</u>
Pane e pomodoro alla catalana	<u>20</u>
Pinsa rivisitata con stracchino, crudo e bucce di pomodoro	<u>42</u>
Pizza bianca di saraceno con polpo, olive e limone	<u>38</u>
Pizza bianca di semola con bufala, salsiccia e cipolle	<u>38</u>
Pizza integrale con avocado, alici e peperoncino	<u>40</u>
Pizzette rosse fritte con melanzane, tonno e pecorino	<u>40</u>
Schiacciate con chèvre, pancetta, finocchio e ciliegie	<u>67</u>
Tarte di zucchine con formaggio di capra e miele	<u>28</u>
Tarte con piselli e Gorgonzola	<u>55</u>
Tarte tatin di cipollotti	<u>116</u>

Primi e piatti unici

Curry di piselli con pane naan	<u>56</u>
Fusilli con pesto di piselli e pomodorini secchi	<u>54</u>
Gattò di patate	<u>72</u>
Gazpacho di piselli con mozzarella di bufala e crudo tostato	<u>52</u>
Gnocchi padovani con crema di piselli e pancetta croccante	<u>96</u>
Linguine con alici e briciole	<u>28</u>
Noodles con verdure	<u>115</u>
Ofelle alla triestina	<u>125</u>
Risi e bisi con frutti di mare	<u>96</u>
Tortelli del Mugello	<u>126</u>

Secondi

Arrosto di vitello con salsa tonnata e pomodori	<u>108</u>
Arrotolato di maiale alle verdure croccanti	<u>108</u>
Baccalà (stoccafisso) con piselli	<u>96</u>
Carré di maiale con ciliegie allo zenzero	<u>63</u>
Cefalo al forno con verdure	<u>14</u>
Filetto di maiale in crosta di parmigiano	<u>117</u>
Orata alla puttanesca con fagiolini	<u>30</u>
Panna cotta di piselli con chips di baccelli	<u>53</u>
Parmigiana di pagro	<u>16</u>
Pezzogna in crosta di sale aromatico	<u>14</u>
Platessa alla Skawbo	<u>48</u>
Polpettone di vitello in gelatina al Marsala	<u>105</u>
Polpo con pesto agli aromi	<u>129</u>
Rotolo di tacchino con feta e mandorle	<u>108</u>
Sgombro con patate novelle e salsa allo zafferano	<u>16</u>
Spiedini con halloumi e peperoni	<u>111</u>
Terrina di pollo con origano e capperi	<u>106</u>

Contorni, verdure, salse e confetture

Frittelle di piselli con salsa ai limoni arrostiti	<u>57</u>
Tempura di verdure estive	<u>121</u>

Dessert e bevande

Brunost Flan	<u>48</u>
Canchara	<u>101</u>
Dolce di pane con briciole di amaretto e ciliegie	<u>68</u>
Electronic	<u>102</u>
Fondente di cioccolato con ciliegie	<u>68</u>
Kala Namak Sour	<u>101</u>
Long drink all'ananas	<u>28</u>
Negroni del professore	<u>102</u>
Pavlova ananas e cocco	<u>84</u>
Pavlova anguria e sciroppo in rosso	<u>86</u>
Pavlova banana e caramello	<u>88</u>
Pavlova kiwi e pistacchi	<u>87</u>
Pavlova mango e lime	<u>83</u>
Pavlova rabarbaro e lamponi	<u>85</u>
Plavlova (ricetta base di meringa)	<u>82</u>
Sandwich con fragoline	<u>30</u>
Semifreddo variegato al mango	<u>30</u>
Torta con composta agrodolce di ciliegie	<u>64</u>

Recla

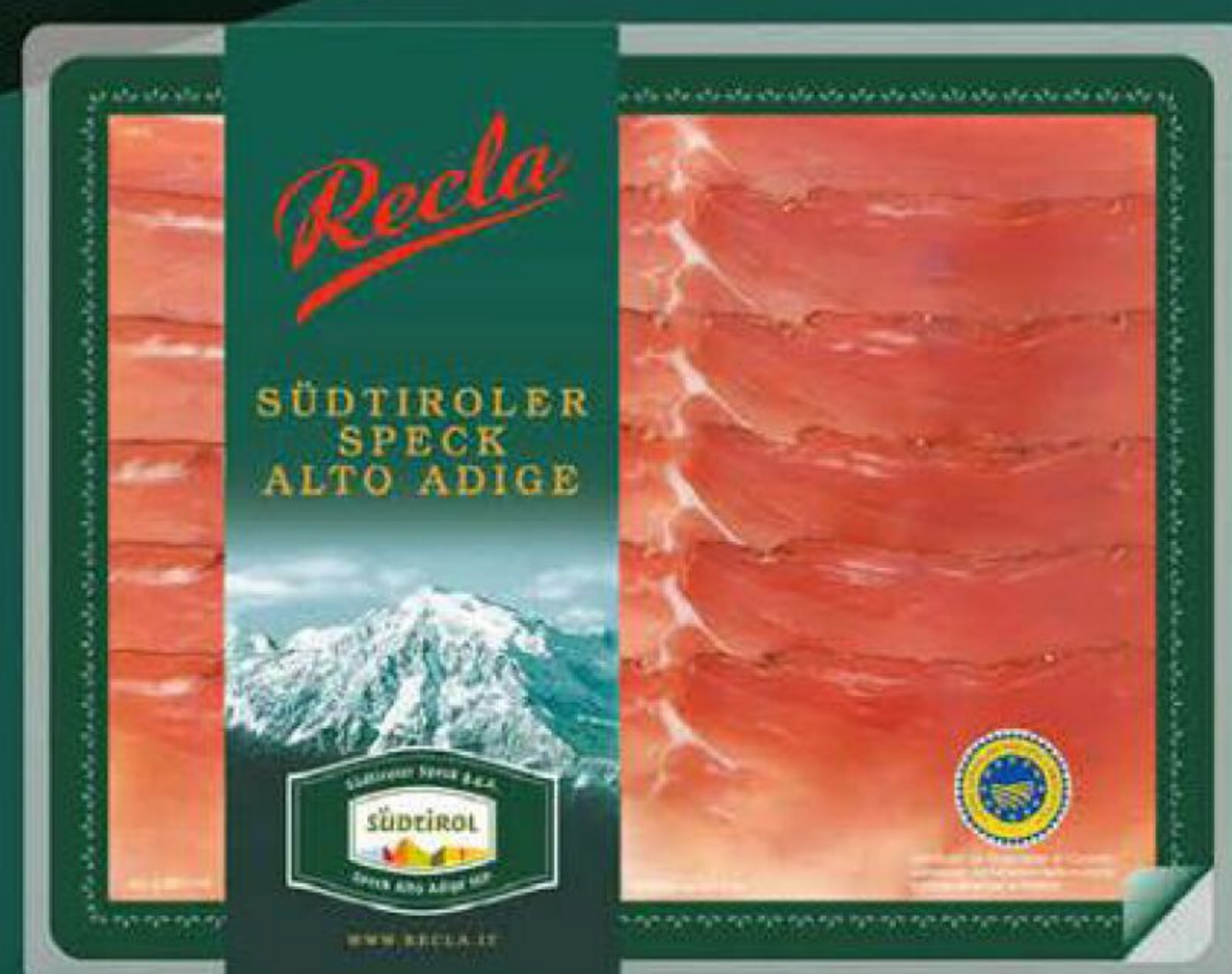
GUSTO IN FAMIGLIA



Qualità e tradizione dall'Alto Adige

Da tre generazioni produciamo lo speck secondo la tradizione. Selezioniamo con cura la carne, lavorata dai nostri mastri macellai e speziata secondo la ricetta di famiglia.

Una delicata affumicatura con legno di faggio e una lenta stagionatura all'aria pura, fresca e asciutta della Val Venosta conferisce al **Recla Speck Alto Adige IGP** un gusto inconfondibile.



ESALTA IL SAPORE!

Da quattro generazioni raccogliamo a mano i nostri rinomati cristalli piramidali secondo lo stesso semplice metodo che il tempo ci ha insegnato. Un sapore unico sempre a portata di mano.



Sapori da Vivere

Importatore esclusivo
Italia
del Sale Maldon®



www.montosco.it • seguici su  

Per info e contatti: info@montosco.it



editoriale

È ORA DI PRANZO

Livia Fagetti *direttrice*

Correvano gli anni Novanta e un'estate mi trovavo in Germania per un lavoretto occasionale che mi permetteva di acquisire scioltezza nell'uso del *Verb am Ende* e districarmi con grazia tra genitivo e dativo. Ma a dispetto delle asperità della lingua, l'impresa più ardua, per me, era quella di pranzare ogni giorno alle 11,30. Quel paio d'ore di scarto tra le abitudini mie e dei miei datori di lavoro non mi

avrebbe colpito tanto se avessi già avuto modo di conoscere, tra le narrazioni di Alessandro Barbero, quella che il popolare prof torinese dedica all'evoluzione degli orari del pranzo tra '700 e '800.

Nell'Europa del diciottesimo secolo – racconta Barbero in una conferenza – il pasto principale della giornata si svolge tra le 12 e le 14.

Ed è nettamente più abbondante degli altri. Ma nella Londra di fine '700 qualcosa cambia: la nobiltà urbana, abituata a far tardi la sera e levarsi ancor più tardi la mattina, posticipa man mano l'orario del pranzo (*dinner*) distinguendosi dalle classi più basse, che di giorno lavorano e continuano a mangiare presto. Il fenomeno prosegue nel corso dell'800, tanto che si pranza anche dopo le 19. La "moda londinese" si diffonde nella Francia della Rivoluzione e di Napoleone, dove il *dîner* tardivo è funzionale agli uomini che hanno tempo per gli affari prima di sedere a tavola (dopo, ovviamente, non si lavora più!). Il resto d'Europa si accoda pigramente: nel 1826 Manzoni scrive per invitare a pranzo alle 5. Se la cena spesso viene eliminata, altri due pasti "minori" sopperiscono allo spostamento del pranzo: in Francia *petit déjeuner* e *déjeuner à la fourchette*, in Inghilterra *breakfast* e *lunch*. E la trasformazione (che ha un che di gattopardesco) lascia tracce più lessicali che sostanziali. Nella nostra lingua, invece, prevale l'uso popolare e il pasto di metà giornata resta pranzo. Tranne per qualcuno che (con un po' di snobismo) lo colloca a fine giornata e distingue prima e seconda colazione. Barbero ci insegna come un'abitudine apparentemente banale sia condizionata da fattori culturali, sociali, economici o ambientali. Se i tedeschi continuano a mangiare alle 11.30, è per via di orari lavorativi molto anticipati. E se in Spagna la sera non si va a tavola prima delle 10, è anche perché la luce dura più a lungo. Poi basta l'osservazione della nostra realtà quotidiana per notare come lo smart working abbia in pochi anni sparigliato le abitudini di colleghi che prima marciavano compatti verso una mensa aziendale. E ora mangiano presto perché poi si tolgono il pensiero. O tardi perché aspettano il figlio da scuola. L'importante (ce lo insegna la storia!) è che un pranzo si faccia, in armonia tra necessità e desideri. E ora chiudo, perché mi chiamano a tavola. Sono le 13.30. Per me in oltre trent'anni è cambiato poco. Di certo mangio meno (ma questa è un'altra storia).

SE MI VOLETE RACCONTARE QUANDO, COME E COSA MANGIATE (SE CUCINATE O NO)
SCRIVETEMI PER MAIL (LIVIA.FAGETTI@MENSEDIZIONI.IT) O SU INSTAGRAM (@LIVIAFAGETTI)

TEMA DEL MESE

Pesce

sostenibile

SCEGLIERE LE SPECIE PIÙ GUSTOSE
E NUTRIENTI DEL MARE NOSTRUM PER UN
CONSUMO CONSAPEVOLE, CON PIATTI
SCENOGRAFICI CHE RISPETTANO IL PIANETA

a cura di Silvia Bombelli, testo di Cinzia Scaffidi, ricette di Claudia Compagni,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

La pezzogna è un pregiato
pesce di profondità: per non
danneggiare l'ambiente
preferitela pescata con lenze
da piccoli pescherecci e
acquistatela solo tra giugno
e dicembre, ovvero nei mesi
in cui non si riproduce.





el solo Mediterraneo abbiamo a disposizione circa 500 specie ittiche commestibili, ma sulle nostre tavole portiamo sempre le stesse dieci, sottoponendole, quindi, a una forte pressione di pesca, che con l'inquinamento e il riscaldamento climatico ne mette a rischio la sopravvivenza. Prima regola per un acquisto sostenibile, dunque: diversificare.

Evitare gli animali giovani e quelli longevi

Ogni specie ha i suoi tempi di riproduzione e se saremo abbastanza saggi da rispettarli, l'attività "estrattiva" (definizione tecnica delle attività di pesca) potrà continuare nel tempo senza creare danni permanenti: questo significa essere sostenibile. Le normative ci aiutano, infatti, fissando per ogni specie ittica una "taglia minima commerciale", ovvero una misura al di sopra della quale quella specie può essere pescata perché è da considerarsi "adulta" e si è riprodotta almeno una volta (dunque si usano reti con maglie calibrate ad hoc per lasciar passare i pesci più piccoli). Se scegliamo di consumare pesci al di sotto della taglia minima legale, è come se mangiassimo anche la potenziale generazione che quell'animale avrebbe potuto lasciare in mare. Gli animali marini a ciclo vitale lungo, che spesso sono anche molto grandi (come tonno, ricciola e pesce spada) arrivano tardi all'età fertile e si riproducono per molti più anni: pescarli significa sottrarre al mare molte generazioni future. C'è poi una ragione più egoistica per evitarli, legata al problema globale dell'inquinamento dei mari. Un pesce con una vita lunga (un tonno, per esempio, può vivere anche 40 anni) ha molte occasioni di contaminazione. Perciò riuscirà a smaltire solo in parte le sostanze tossiche con le quali viene a contatto; il resto lo assorbirà nelle sue carni, che finiranno nei nostri piatti.

Piccolo è bello

Spesso i pesci grandi (così come quelli venduti già affettati) si acquistano per comodità, ma ormai è molto facile acquistare pesci già eviscerati, squamati, sfilettati, persino precotti. Quindi non ci sono più scuse. Se preferite il pesce azzurro, che ha anche il vantaggio di non avere squame, oltre alle acciughe

potete optare per lo sgombro con i suoi parenti (tombarello, sarda, tonno alletterato, palamita), aringhe, aguglia, pesce spatola (detto anche pesce bandiera o pesce nastro), lampuga (chiamata anche capone), zerro, menola, pesce pilota, cicarello, pesce serra, suro (conosciuto anche come sugarello), pesce castagna e costardella.

Se invece preferite il pesce bianco, che tende a essere meno grasso, oltre a merluzzo, nasello e sogliola, potete scegliere tra aguglia imperiale (di una famiglia diversa da quella precedentemente citata), coda di rospo, pagello, cefalo, pezzogna o occhione, orata e branzino. Anche i molluschi (moscardini, totani, seppie, calamari, polpi, cozze, vongole, ostriche) sono tutti animali a ciclo breve e quindi sostenibili.

Gli allevamenti: il dibattito è aperto

L'orata e il branzino sono i pesci più allevati in Italia, ma in generale nel mondo si allevano salmone, ricciola, rombo, ombrina e altri pesci d'acqua dolce. I giovani esemplari di tonno rosso, inoltre, vengono catturati in mare aperto e poi allevati in vasche finché raggiungono la taglia voluta. Sulla sostenibilità degli allevamenti ittici c'è dibattito sia per questioni ambientali (impatto sull'habitat marino), sia per il tema del benessere animale. Ma anche per le contaminazioni genetiche tra i pesci che sfuggono dagli impianti e quelli selvatici e soprattutto perché i prodotti di acquacoltura più richiesti sono pesci carnivori, sicché non si allevia la pressione di pesca: serve prodotto ittico da trasformare in mangime per loro. Una buona notizia arriva dagli allevamenti di bivalvi (cozze, vongole, ostriche), animali che si nutrono dei microrganismi presenti nell'acqua. Dunque non vanno nutriti, motivo per cui allevarli è considerato altamente sostenibile.

Meglio a Km zero

Sia per il pescato che per l'acquacoltura è bene scegliere pesci che abbiano viaggiato il meno possibile. Il mare e il pianeta, oltre che le attività della piccola pesca locale, si proteggono anche limitando i chilometri che portiamo in tavola.

Cinzia Scaffidi, direttrice del Centro Studi di Slow Food esperta e docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

SGOMBRO CON PATATE NOVELLE
E SALSA ALLO ZAFFERANO

pag. 16

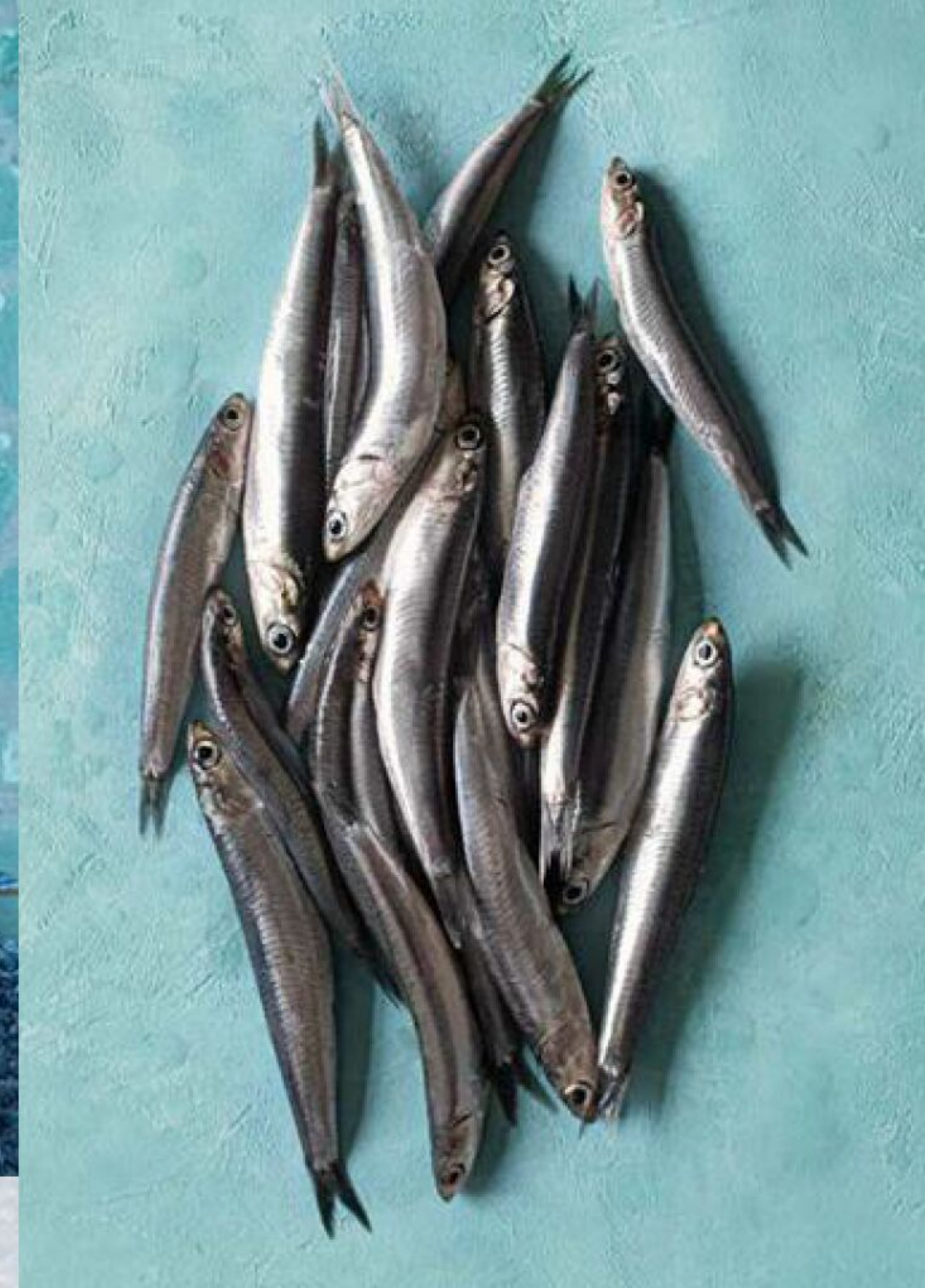
SGOMBRO

LUNGO, SOTTILE E MOLTO POLPOSO È UNO DEI PESCI PIÙ DIFFUSI NEL NOSTRO MARE, QUINDI MOLTO ADATTO A UN **CONSUMO ECOATTENTO** E A KM 0. VIVE IN CUQUE PROFONDE NELLE STAGIONE E SI AVVICINA ALLE COSTE QUANDO LE TEMPERATURE SI FANNO PIÙ MITI PER LA RIPRODUZIONE.

È UN PESCE ONNIVORO DALLE CARNI CHIARE, DELICATE E MOLTO NUTRIENTI. OTTIMO FRITTO, GRIGLIATO, AL FORNO E IN CARTOCCIO. SPESSO VIENE INSAPORITO CON VINO BIANCO, LIMONE O ACETO PER INGENTILIRE IL SUO PROFUMO DECISO.

Piatto Cup & Co,
ciotola e cucchiaino
Merci, tessuto
dipinto con colori
di Bonda. Indirizzi
a pagina 130





ACCIUGA

TRA I PESCI AZZURRI PIÙ DIFFUSI
NON È A RISCHIO DI
SPOPOLAMENTO PERCHÉ **QUANDO
SI RIPRODUCE FA MOLTI PICCOLI.**

INOLTRE, HA UN CICLO
DI VITA ABBASTANZA BREVE,
QUINDI DEPONE LE UOVA GIÀ
NEL PRIMO ANNO DI VITA. SOTTILE
E SLANCIATA (PIÙ PICCOLA DELLA
SARDINA) È LUNGA 12-16 CM, MA LA
TAGLIA MINIMA PER LA PESCA
È DI 9 CM. È RICCHISSIMA DI ACIDI
GRASSI, QUELLI SANI: PER QUESTO
È TORNATA IN AUGE, DOPO ESSERE
STATA CONSIDERATA UN PESCE
POVERO PER DECENNI ED È ORMAI
PROPOSTA ANCHE
IN RISTORANTI GOURMET.

FRITTO D'ACCIUGHE AL LIME
CON ZUCCHINE

pag. 14

In questa pagina,
piatto e spiedini
Cup & Co, tessuto
Asnaghi. A destra,
ciotolino e
tovagliolo Merci.
Indirizzi
a pagina 130

PEZZOGNA IN CROSTA
DI SALE AROMATICO

pag. 14

PEZZOGNA

SPESSE PESCATA CON LENZE E RETI DA PICCOLI PESCHERECCI, LA PEZZOGNA È UN'OTTIMA SCELTA PER **FARE LA SPESA SOSTENENDO I LAVORATORI DI PROSSIMITÀ** E AL CONTEMPO PORTANDO IN TAVOLA UNA SPECIE NON A RISCHIO, SEMPRE CHE SE NE RISERVI IL CONSUMO TRA GIUGNO E DICEMBRE: PERIODO NON RIPRODUTTIVO. LA PEZZOGNA (DETTA ANCHE PAGELLO PEZZOGNA) È UN PRELIBATO PESCE DI PROFONDITÀ CHE PUÒ ARRIVARE ANCHE A 3 CHILI DI PESO E VANTA CARNI MAGRE MA MORBIDE. PERFETTA PER SCENOGRAFICHE PREPARAZIONI AL FORNO COSÌ COME PER UN DELICATO BOLLITO.





“Ciccia” di mare

SOSTENIBILITÀ SIGNIFICA ANCHE UTILIZZARE TUTTO QUEL CHE COMPRIAMO: IL “QUINTO QUARTO” DI PESCE È UNA GRANDE OPPORTUNITÀ PER IL PALATO, IL PORTAFOGLIO E L'AMBIENTE, COME SPIEGA SIMONE GIAMPAOLI, 32ENNE CUOCO DEL RISTORANTE FUORI ROTTA DI RIOMAGGIORE (SP).

COME USI IL QUINTO QUARTO?

DURANTE L'ANNO SONO FREQUENTI I PERIODI IN CUI NON C'È PESCE E ALLORA MI ATTREZZO PER TEMPO: FEGATI, CUORI E BOTTARGHE DI ORATE, OMBRINE, CERNIE, RICCIOLE, TONNETTI ALLETTERATI, STOMACI DELLA RANA PESCATRICE VENGONO PULITI, MESSI SOTTOVUOTO E ABBATTUTI. CON I FEGATI E IL CUORE SI FA UN PATÉ DA SPALMARE SU CROSTINI CALDI, CON LE BOTTARGHE SUGHI PER LA PASTA, CON GLI STOMACI LA TRIPPA. E POI CI SONO LE PANCE SOTTO LE PINNE ADDOMINALI. DI SOLITO SI BUTTANO VIA, INVECE LÌ C'È “CICCIA”.

E COSA CI FAI?

RAGÙ DI PESCE, MA SOPRATTUTTO LA “SALSICCIA DI MARE” INSACCATA NEL BUDELLO DI AGNELLO: SEMBRA UN SALUME COTTO MA SA DI MARE. USO ANCHE LE TESTE DEI PESCI GRANDI, PIENE DI MATERIA GRASSA MOLTO RICCA DI OMEGA 3 E OMEGA 6. TRANNE LA SALICCIA SI PUÒ PREPARARE TUTTO ANCHE A CASA: BASTA UN ABBATTITORE O UN CONGELATORE. C.S.

FRITTO DI ACCIUGHE AL LIME CON ZUCCHINE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 7-8 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

600 g di acciughe – 4 zucchine medie – 2 rametti di origano fresco – 2 uova – 150 g di semola di grano duro – 4 lime non trattati – 1 litro di olio di arachide – sale – pepe nero

1 Pulite le acciughe, eliminate le interiora, staccate la testa e la lisca. Sciacquatele sotto l'acqua fredda corrente e stendetele ad asciugare su più fogli di carta da cucina.

2 Lavate e mondate le zucchine, tagliatele a bastoncini lunghi con una mandolina e lasciateli asciugare. Sgusciate le uova facendole cadere direttamente in una ciotola, aggiungete una presa di sale e sbattetele con una forchetta.

3 Lavate i lime, grattugiate la scorza di due frutti con una grattugia a fori medi e cospargetela all'interno delle acciughe insieme a un pizzico di sale. Richiudete le acciughe, passatele nella metà della semola e tenetele da parte distese su un vassoio senza accavallarle.

4 Passate le zucchine nella semola rimasta, scuotetele in un grosso colino per eliminare l'eccesso di semola e friggetele nell'olio ben caldo per 2 minuti, finché iniziano a dorare e scolatele su una gratella. Passate le acciughe, una alla volta, nelle uova sbattute e friggetele nello stesso olio delle zucchine per 1 minuto. Scolate anche queste e servitele calde con le zucchine, le foglioline di origano fresco e i lime rimasti tagliati a spicchi.

PEZZOGNA IN CROSTA DI SALE AROMATICO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

1 pezzogna pulita da circa 1,5 kg – 1 albume – 1 cucchiaino colmo di curcuma – 2 dl di vino bianco secco – 1 limone non trattato – 1 mazzetto di prezzemolo – 20 g di timo fresco – 1 mazzetto di basilico – 4 rametti di maggiorana – 20 g di finocchietto selvatico – olio extravergine di oliva – pepe nero, verde e bianco in grani – 2 kg di sale grosso

1 Versate il vino in un pentolino, portatelo a ebollizione, lasciatelo ridurre della metà su fiamma vivace e fatelo raffreddare. Sciacquate il pesce sotto l'acqua corrente e asciugatelo con carta da cucina.

2 Riunite un cucchiaino di ciascun di pepe in un mortaio e pestatelo grossolanamente. Trasferitelo in una grossa ciotola e aggiungete una manciata di foglie di prezzemolo tritate finemente con le foglioline della metà del timo e del finocchietto, il sale grosso e la curcuma. Unite anche l'albume leggermente montato e mescolate.

3 Versate la metà del sale aromatico in una teglia rivestita con carta da forno, disponetevi sopra pesce e copritelo completamente con il sale rimasto. Cuocetelo in forno già caldo a 180° per 40 minuti. Lasciatelo riposare per 10 minuti fuori dal forno. Intanto, frullate le erbe aromatiche rimaste con la riduzione di vino preparata, la scorza di limone grattugiata e 4-5 cucchiaini di olio. Spaccate la crosta di sale e servite il pesce con l'emulsione alle erbe.

CEFALO AL FORNO CON VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

1 cefalo pulito da circa 1,3 kg – 4 cipollotti rossi – 1 peperone rosso – 1 peperone giallo – 1 cuore sedano verde con le foglie – 2 carote – 200 g di pomodorini rossi e gialli – 2 dl di vino bianco – 100 g di olive Kalamata – 6 foglie di menta – 1 dl di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Mondate 2 cipollotti, tagliateli a pezzetti, tritateli grossolanamente nel mixer con 4 cucchiaini di olio, l'aceto, le foglie del cuore di sedano e 3 foglie di menta e frullate fino a ottenere un composto grossolano.

2 Sciacquate il cefalo sotto l'acqua corrente, asciugatelo, disponetelo in una teglia, versatevi il composto di cipollotti preparato e lasciatelo marinare in frigorifero per 1 ora.

3 Mondate e lavate i peperoni e tagliateli a striscioline; mondate i cipollotti rimasti e tagliateli in 4 spicchi. Tagliate il sedano a tocchetti; raschiate le carote e affettatele in sbieco; lavate e tagliate i pomodorini a metà.

4 Scolate il cefalo dalla marinata, trasferitelo in una teglia rivestita con carta da forno, unite le carote, il sedano e i peperoni. Regolate di sale, pepate, unite 4 cucchiaini di olio e il vino bianco. Cuocete il pesce in forno già caldo a 180° per 20 minuti. Aggiungete i pomodorini e le olive. Proseguite la cottura per 15 minuti. Servite il pesce cosperso con le foglie di menta rimaste spezzettate.

Vassoio Cup & Co,
forchetta Etsy,
sottobicchieri in
juta dipinti con
colori Bonda.
Indirizzi a pagina 130

CEFALO AL FORNO
CON VERDURE

CEFALO

È PESCATO O ALLEVATO IN STAGNI DI ACQUA SALMASTRA (MEGLIO SE CERTIFICATI) ANCHE PER RICAVARNE LE UOVA DA CUI SI OTTIENE LA BOTTARGA. È **MOLTO DIFFUSO PERCHÉ VIVE ANCHE IN ACQUE POCO SALINE** E SUPER RESILIENTE PERCHÉ SI ADATTA AI REGIMI ALIMENTARI PIÙ VARI: DAL PLANCTON AGLI INSETTI PASSANDO PER I MOLLUSCHI. PUÒ ARRIVARE A 70-80 CM DI LUNGHEZZA, MA NON PUÒ ESSERE PESCATO SOTTO I 16 CM, PERCHÉ LA FEMMINA DEPONE LE UOVA SOLO DAL TERZO ANNO DI VITA. SECONDO LA TAGLIA SI PUÒ PREPARARE AL CARTOCCIO, IN UMIDO O AL SUGO PER CONDIRE LA PASTA.



Certificato è meglio

LE CERTIFICAZIONI DI SOSTENIBILITÀ POSSONO DA UN LATO AIUTARE IL CONSUMATORE A SCEGLIERE QUALI PRODOTTI COMPRARE E DALL'ALTRO GUIDARE GLI OPERATORI VERSO ATTIVITÀ PIÙ RISPETTOSE DELL'AMBIENTE. SONO ORGANIZZAZIONI INDIPENDENTI CHE STILANO I DISCIPLINARI AI QUALI LE AZIENDE CHE SI AFFILIANO DEVONO ATTENERSI PER POTER APPORRE IL LOGO SULLE LORO CONFEZIONI. LE DUE CERTIFICAZIONI PIÙ DIFFUSE CONDIVIDONO IL MEDESIMO APPROCCIO, COME GIÀ SUGGERISCONO I LORO NOMI. MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (**MSC**) SI OCCUPA DEL PESCATO E CERTIFICA ATTIVITÀ DI PESCA CON IL MINIMO IMPATTO AMBIENTALE; AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (**ASC**) RIGUARDA L'ACQUACOLTURA: LA PRESENZA DEL SUO MARCHIO VERDE INDICA CHE IL PESCE È STATO ALLEVATO SECONDO STANDARD DI RESPONSABILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE: DALLA SALUTE DEI PESCI, ALLA GESTIONE DEI RIFIUTI, PASSANDO PER LE CONDIZIONI DI LAVORO DEGLI ADDETTI. CI SONO POI ALTRE SIGLE EUROPEE COME **FRIENDS OF THE SEA**, CHE CERTIFICA SIA LA PESCA CHE L'ACQUACOLTURA ECOCOMPATIBILE. BEST AQUACULTURE PRACTICES (**BAP**), INVECE, OPERA PRINCIPALMENTE NEGLI STATI UNITI CERTIFICANDO TUTTA LA FILIERA DELL'ALLEVAMENTO ITTICO, INCLUSE LE AZIENDE AGRICOLE CHE PRODUCONO I MANGIMI. C.S.

SGOMBRO CON PATATE NOVELLE E SALSA ALLO ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

4 sgombri puliti da circa 600 g l'uno – 2 spicchi d'aglio – paprica affumicata – 3 scalogni – 500 g di patate novelle – 1/2 bustina di zafferano – 2 cucchiaini di aceto di mele – 1 cucchiaino di senape al miele – peperoncino in polvere – 2 limoni non trattati – olio extravergine di oliva – sale

1 Lavate le patate, tagliatele a metà, trasferitele in una casseruola con acqua fredda e cuocetele per 7-8 minuti dall'inizio del bollore. Scolatele e conditele con 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale. Sbucciate gli spicchi d'aglio, tagliateli a metà, eliminate l'anima centrale e trasferiteli in un piccolo mixer con una presa di sale, 1 cucchiaino di paprica affumicata, 3 cucchiaini di olio e un pizzico di peperoncino. Frullate fino a ottenere una pasta omogenea.

2 Sciacquate gli sgombri sotto l'acqua corrente, asciugateli con carta da cucina, praticate delle incisioni ai lati, disponeteli in una teglia rivestita con carta da forno e massaggiateli dentro e fuori con il composto preparato. Lavate un limone, tagliatelo a fettine e mettetelo tra i pesci; sbucciate gli scalogni, tagliateli a metà e disponeteli nel tegame con le patate. Condite con una presa di sale e 2 cucchiaini di olio e cuocete in forno già caldo a 220° per 25 minuti.

3 Versate l'aceto in un pentolino e portatelo a ebollizione. Spegnete, unite lo zafferano e mescolate per farlo sciogliere. Lasciate raffreddare, trasferite il composto in una ciotola e aggiungete la senape, una presa di sale, 4 cucchiaini di olio e la scorza di 1/2 limone rimasto grattugiata. Servite gli sgombri con il loro fondo di cottura, la salsa allo zafferano emulsionata con una piccola frusta e le patate preparate.

PARMIGIANA DI PAGRO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

1 pagro sfilettato da circa 1,2 kg – 500 g di pomodori pelati – 1 spicchio d'aglio – 1 ciuffo di basilico – 2 melanzane tonde piccole – 200 g di farina – 200 g di mozzarella fiordilatte – 1 dl di vino bianco secco – olio di arachide – olio extravergine d'oliva – peperoncino piccante in polvere – sale

1 Sbucciate lo spicchio d'aglio, schiacciatelo, fatelo dorare in una casseruola con 2 cucchiaini di olio extravergine ed eliminatelo. Aggiungete i pomodori pelati spezzettati, una presa di sale, un pizzico di peperoncino e 3 foglie di basilico poi cuocete la salsa per 10 minuti. Fuori dal fuoco frullatela con un mixer a immersione e lasciatela raffreddare.

2 Tagliate la mozzarella a fettine sottili e stendetele su carta da cucina per eliminare parte del loro siero. Lavate le melanzane, eliminate il picciolo, pelatele parzialmente con un pelapatate e tenete da parte la buccia. Tagliate la polpa a fette di circa 1 cm di spessore nel senso della larghezza, passatele nella farina, friggetele nell'olio di arachide ben caldo per circa 2 minuti finché diventano dorate e scolatele su carta assorbente. Infarinare le bucce e friggetele per circa 1 minuto. Scolate anche queste e tenetele in caldo.

3 Eliminate dai filetti di pesce la pelle e le lische, aiutandovi con una pinzetta. Tagliate la polpa a fette dello spessore di circa 1/2 cm. Insaporitele con un pizzico di sale, disponetele su una teglia da forno, bagnatele con il vino e cuocetele in forno già caldo a 180° per 5 minuti.

4 Lasciatele raffreddare e disponetele nella stessa teglia alternandole con le fette di melanzana, poca salsa di pomodoro, una foglia di basilico e la mozzarella. Ripassate la teglia in forno per circa 10 minuti e servite il pesce con la buccia delle melanzane fritta.



PAGRO

SIMILE AL DENTICE MA DI COLORE ROSSASTRO CON STRIATURE GIALLE E BRUNE, IL PAGRO SI NUTRE DI ALTRI PESCIOLINI, MOLLUSCHI E GAMBERETTI. LE SUE CARNI SONO MOLTO SAPORITE E SUI BANCHI DEL MERCATO SI TROVA SOLITAMENTE IN PEZZATURE DI 2-5 CHILI, ANCHE SE PUÒ ARRIVARE A PESARE IL DOPPIO. SI PESCA ANCHE ILLEGALMENTE FUORI DALLA UE E ALCUNI ALLEVAMENTI SONO POCO CONTROLLATI. QUINDI, **MEGLIO OPTARE PER LA PROVENIENZA CERTIFICATA**. È BUONO E TENERO, PERFETTO ANCHE PER LE ZUPPE, BOLLITO OPPURE CONSUMATO CRUDO IN CARPACCIO.

PARMIGIANA
DI PAGRO



visittuscany.com

**“Voglio una vacanza
formato famiglia.”**

TOSCANA
RINASCIMENTO SENZA FINE

Pane e pomodoro

cultura mediterranea



OLTRE ALLE NUMEROSE VERSIONI ITALIANE,
NE ESISTONO A CRETA, IN LIBANO.
E UNA IN CATALOGNA, CHE È PURA POESIA

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco
Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni,
in cucina Elena Tettamanzi

Pane e pomodoro, cosa c'è di più semplice e di più buono. Un pizzico di sale, volendo un filo d'olio, una foglia di basilico o un po' di origano e poi via con l'assaggio. Un morso di saggezza contadina, una merenda d'altri tempi, un intermezzo che celebra l'estate. Tempo quindi di bruschette, friselle, cialledde o di piatti appena più ricettati come la pappa al pomodoro o la panzanella. Ma nel bacino del Mediterraneo non siamo soli ad amare questi due ingredienti, così c'è chi a Creta prepara il *dakos*, piatto tipico che utilizza un pane duro simile alla frisella come base per pomodoro, olive, origano, olio e feta, mentre in Libano preparano il *fattoush*, un'insalata a base di *khubz*, un pane basso, usato raffermo, tagliato a quadratini, fritto e mescolato con pomodori, cetrioli, lattuga ecc. ecc. E infine i catalani che amano smodatamente il *pan amb tomàquet*, ossia pane con pomodoro ridotto a salsa. Insomma Paese che vai pane e pomodoro che trovi, ma dietro questi due semplici ingredienti si nascondono forti passioni e riti da osservare religiosamente. Me lo hanno insegnato due trattatelli scovati per caso: *La panzanella all'uso aretino, di poi a l'uso toscano*

(Luciano Gatteschi, Edizioni Helicon) e *Teoria e pratica di pane e pomodoro* (Leopoldo Pomès, Graphe. it edizioni). Partiamo dalla panzanella, contesa tra toscani e romani, è in verità per Gatteschi (poeta e disegnatore) assolutamente toscana, ma prima di tutto aretina, in barba ai fiorentini che ci mettono i cetrioli. L'originale prevede solo pane, pomodoro, cipolle, olio, aceto e sale, che vanno scelti e adoperati secondo i dettami di un'antica ricetta trasmessa oralmente. Prima di tutto un buon pane cotto a legna, meglio ancora se di recupero. Spezzettato e depositato con grazia (non gettato) in un'ampia zuppiera di coccio, semi colma di acqua fredda dove deve "merlare", cioè inumidirsi lentamente. Scolata l'acqua, il pane va strizzato delicatamente e disposto su un canovaccio per venti minuti e poi riposto nella zuppiera; qui "due croci di ottimo aceto e un bel tondo di olio extravergine dei colli aretini, in quantità tale da non sovrastare l'aceto", provvederanno a condire. Poi i tocchi finali: basilico da unire spezzettato e cipolle rosse larghe, schiacciate ossia "tecchiotte" e lucide come "coppe etrusche" da tagliare a piccoli pezzi rimestando tutto. Sette pizzichi di sale, tre a croce e uno in tondo e tre a "compimento" e il riposo, prima dell'assaggio. La passione per pane e pomodoro accomuna gli autori dei due trattatelli. La ricetta catalana, tipica di questa regione spagnola, nonostante la disarmante semplicità, assume nel racconto di Leopoldo Pomès, fotografo, scrittore e importante *segue >*

storie di cucina

INCONTRI CON BORGHI, PERSONE, TRADIZIONI

PAN AMB TOMAQUET

*Pane e pomodoro catalano
ricetta ortodossa*

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA

**una pagnotta contadina da 1 kg
– 1 kg di pomodori, rossi, maturi
e lisci – olio extravergine d'oliva
a bassa acidità – sale fino**

1 Tagliate la pagnotta in fette di 1,5 cm di spessore. Pulite i pomodorini e lavateli. Asciugateli e tagliateli a metà.

2 Prendeteli tra pollice e indice e strofinateli sulle fette di pane con delicati movimenti circolari finché la polpa sarà esaurita. Con un altro pezzo di pomodoro condite tutto il perimetro della crosta. Ripetete l'operazione anche sull'altro lato delle fette.

3 Salate le fette e condite con l'olio entrambi i lati di ogni fetta.



La varietà giusta

In Catalogna si utilizzano i tomàquet de penjar: medio piccoli, tondi a grappolo e con la buccia tenace. Il famoso cuoco catalano Josef Marcadar divideva a metà i pomodori, toglieva acqua e semi, li avvolgeva in un panno pulito, come una sorta di sacchetto e li metteva in frigo per una notte, così i pomodori perdevano i liquidi acidi. Volendo scegliere una varietà italiana, si usino i pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop.

pubblicitario, l'importanza di un grande piatto. Al tempo della prima pubblicazione del libro (1985) il *pan amb tomàquet* era una preparazione vituperata e maltrattata nei locali pubblici, buona solo tra le mura domestiche. Oggi a quarant'anni dalla prima stampa è impossibile trovare in Catalogna un pane e pomodoro indegno di questo nome. Il segreto del piatto è racchiuso in tante piccole cose e Leopoldo Pomès le racconta con dovizia di particolari e molta passione. Un po' di galateo per cominciare: pane e pomodoro va gustato in un piatto di buona porcellana, sottile e liscio, quando si è seduti a tavola, in un momento di serenità e quando l'appetito non è vorace: l'ansia da fame disturba l'assaggio. Sono necessarie le posate per bocconi perfetti ed evitare

di ungersi. Il pane di grano duro, cotto a legna, senza note bruciacchiate ha forma tonda, le fette tagliate ad altezza di 1,5 cm devono avere una mollica non eccessiva da raggiungere in due o tre morsi. I pomodori devono essere rossi, maturi e lisci senza macchie verdi o gialle, di una varietà che contiene poca acqua. L'olio extravergine con un'acidità dello 0,4% al massimo. Il procedimento ve lo racconto nella ricetta, il resto è poesia: la gestualità nel taglio del pane, nello sfregamento del pomodoro sulle fette, l'accortezza di mettere il sale prima dell'olio perché il suo fluire non lo sposti. Tutto deve contribuire a fare di un piatto semplice qualcosa di sublime. Leopoldo Pomès ha mangiato a colazione tutti i giorni della sua vita *pan amb tomàquet* celebrandolo con grande rispetto.

Un brindisi d'autore: tre eccellenze da condividere, firmate MD.



Un incontro di sapori autentici, pensato per sorprendere e conquistare.

Il Lambrusco di Modena D.O.C. della linea Enotrium, frizzante e morbido, incontra due grandi classici della tradizione: il Lardo e la Spianata piccante al peperoncino calabrese della linea I Firmati di MD.

Tre eccellenze selezionate per offrire un perfetto equilibrio tra gusto, autenticità e piacere della condivisione.

Scopri il
Catalogo Vini



Scoprili nei punti vendita MD.





una giornata AL MARE



LONG DRINK
ALL'ANANAS

pag. 28

SI RACCOLGONO CONCHIGLIE, SI FANNO GIOCHI DI BRICOLAGE E SOPRATTUTTO SI GUSTA UN IMPAGABILE MENU AD ALTO TENORE DI PESCE. TANTI MOMENTI DA RICORDARE

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto dei piatti di Laura Spinelli, servizio di House of Picture/ Living Inside, bere giusto di Sandro Sangiorgi

Questi posti davanti al mare” è il titolo di un’indimenticabile canzone. Già da solo è la perfetta sintesi di quel che Ivano Fossati voleva raccontare nel suo brano del 1993. Questi posti sono la meta prediletta, la meritata pausa, la suggestione allo stato liquido (appunto). Ed è proprio lì che si svolge questa giornata, fatta di cose buone da mangiare e giochi da fare con quel che la battigia regala. Saldare

qualche candelina sulle conchiglie, per esempio, è già un modo *très créatif* per accendere la tavola.

Per lasciarsi andare

All’inizio ci vuole del tempo per metabolizzare il cambio di dimensione, si resta come un po’ spiazzati davanti allo spettacolo del pelago azzurro. E, allora, per darsi una mano, è perfetto il long drink al succo d’ananas, la cui dolcezza è sapientemente spigolata da un poco di liquore all’arancia.

segue >

Long drink all'ananas
FATELO AL MOMENTO.

Cozze ai pistacchi con patate

POTETE PREPARARE I COMPONENTI DEL PIATTO IN ANTICIPO. DORATE LE PATATE E GRATINATE LE COZZE ALL'ULTIMO.

Tarte di zucchine con formaggio di capra e miele

CUOCETELA AL MATTINO E CONSERVATELA IN DISPENSA PROTETTA CON CARTA DA FORNO.

Linguine con alici e briciole

TENETE PRONTA LA TEGLIA CON IL CONDIMENTO IN FRIGO (AGGIUNGETE IL MIX DI PANE ALL'ULTIMO) E INFORNATELA MENTRE

GUSTATE GLI ANTIPASTI. LESSATE LA PASTA VERSO FINE COTTURA.

Orata alla puttanesca con fagiolini

INFORNATELA SUBITO PRIMA DI METTERVI A TAVOLA.

Semifreddo variegato al mango

PREPARATELO LA SERA PRIMA E TOGLIETELO DAL FREEZER 15 MINUTI PRIMA DI SERVIRLO.

Sandwich con fragoline

POTETE PREPARARE DOLCETTI E CREMA AL MATTINO E ASSEMBLARE I SANDWICH ALL'ULTIMO.



COZZE AI PISTACCHI
CON PATATE

pag. 28

Freschissimo e insolito, il cocktail euforizza quel giusto e regala un momento di relax a chi ha cucinato. Può infatti essere apprezzato anche in anticipo rispetto al pranzo, mentre i ragazzi sono ancora in spiaggia a caccia di conchiglie, sassolini colorati, legnetti. Tutte cose che si raccolgono perché sono belle... e poi finiscono dimenticate. Non stavolta, però. Saranno infatti preziose per creare adorabili oggetti di decor. Ma lo vedremo, perché intanto in tavola è apparso un gran vassoio.

Profumate overture

Un letto di patate dorate accoglie le cozze gratinate con una panure all'aglio e pistacchi. Un antipasto di grande soddisfazione, con una punta d'insolito, da catturare a cucchiate dal piatto di portata. A seguire, la tarte di zucchine, foriera di non poche sorprese. L'impasto della base è ammorbidito dal

mascarpone, mentre la farcia nasconde, tra gli ortaggi, una crema acidula al formaggio di capra e cipollotti e un filo di miele. Un perfetto contrasto di sapori che cattura il palato e lo rinfresca assai.

Il mare nel piatto

Un brindisi ora è davvero d'uopo. Un vinello per gli adulti, un'acqua con foglie di menta e fettine di limone per i ragazzi. Piacevoli distrazioni prima di affrontare la pastasciutta di dovere. Un vero colpo di cucina. Il condimento non cuoce in padella, ma in teglia nel forno, molto serenamente e senza disturbare nessuno; alla fine gli si rovesciano sopra le linguine, si mescola e si resta di stucco. Ma cosa c'è nella teglia? Alici e fette di pomodoro cosparse con un trito di pane, aglio, prezzemolo, menta e olio. Un cavallo di battaglia da segnare nel ricettario di famiglia.

segue >



TARTE DI ZUCCHINE
CON FORMAGGIO DI CAPRA E MIELE

pag. 28



LINGUINE CON ALICI
E BRICIOLE

pag. 28



ORATA ALLA PUTTANESCA
CON FAGIOLINI

pag. 30



SEMIFREDDO VARIEGATO
AL MANGO

pag. 30



BERE GIUSTO

UN VERMENTINO FATTO DA ILARIA ADDIS A LURAS, NELLA GALLURA, VICINO A TEMPIO PAUSANIA, CI ACCOMPAGNA CON LE COZZE E LA TARTE. SI CHIAMA MADRIGHE E MOSTRA UNA VIVA GENEROSITÀ SIA CURANDO L'EQUILIBRIO FRA L'ARRENDEVOLEZZA DELLE PATATE E LA SALINITÀ DEI MUSCOLI (RESA QUEST'ULTIMA PIÙ INTERESSANTE DAL COMPOSTO DI PISTACCHI), SIA SOSTENENDO L'ARTICOLATA RELAZIONE DEL FORMAGGIO DI CAPRA CON IL MASCARPONE E IL MIELE. IL CERASUOLO D'ABRUZZO EUGHENOS, CHE MARIAPAOLA DI CATO REALIZZA A VITTORITO, NON LONTANO DA SULMONA, HA IL CALORE PER ABBRACCIARE LA SAPORITA PASTA ALLE ALICI E LA FINEZZA PER NON DISPERDERE LA DELICATA FIBRA DELL'ORATA, PUR IN UNA RICETTA INTENSA. SUL SEMIFREDDO È PERFETTA UN'ACQUAVITE DI PESCHE; I SANDWICH MERITANO UN TÈ BIANCO OOLONG DA INFUSIONE A FREDDO.



SANDWICH CON FRAGOLINE

pag. 30

Una grande orata (con contorno di fagiolini, cipollotti e olive) interpreta magistralmente il secondo piatto. Con un tocco gourmand che non mancherà di stupire. Il pesce, infatti, viene massaggiato con un'abbondante salsa di acciughe, capperi, scorza di limone, concentrato di pomodoro, peperoncino, zucchero e olio. Un intingolo spettacolare che conferisce un gusto indimenticabile; da tenere presente per insaporire altri pesci, altre volte.

Il momento del dessert e dei giochi

Conclusa la parte salata del menu, allietata da vari brindisi qua e là, dal freezer esce come per incanto un semifreddo alla panna profumato al lime e vaniglia, nonché variegato da un frullato di mango e panna acida. Godurioso all'ennesima potenza e decisamente estivo, si lascerebbe mangiare volentieri anche in pie-

no inverno. Dopo averlo assaporato fino all'ultimo cucchiaino, è il momento di giocare. E qui torniamo al bottino di "oggettistica" marinara raccolto in spiaggia. Con conchiglie, sassolini e legnetti, oltre a un po' di nastri, colori e cartoncino, potrete realizzare piccoli manufatti da appendere al muro o al vento, per abbellire casa e veranda, ma soprattutto per divertirsi. Se accettate un consiglio, portate con voi una pistola per colla a caldo, così vedrete la vostra creatività prendere immediatamente corpo (senza dover aspettare che la colla tradizionale si asciughi). E visto che, si sa, il duro lavoro mette fame, tenetevi accanto i sandwich al burro con crema al limone e fragoline di bosco: sono divini e pare che accendano la fantasia. Poi vengono i tuffi, le gare fino alla boa, un buon libro, un consigliatissimo pisolino. In questo posto davanti al mare.

LIVING UNA GIORNATA AL MARE

COZZE AI PISTACCHI CON PATATE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

**2 kg di cozze pulite – 600 g di patate
– 40 g di pistacchi spellati – 30 g
di pane raffermo – 2 spicchi d'aglio
fresco – 1 dl di vino bianco – 4 rametti
di timo – 1 rametto di rosmarino – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe**

1 Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a dadini e trasferiteli in una pentola colma di acqua fredda. Portate a bollore, salate e cuocete per 10 minuti.

Nel frattempo, spezzettate il pane, tostatelo in padella con 2 cucchiaini d'olio e poi frullatelo con 1 spicchio d'aglio sbucciato e i pistacchi. Scolate le patate.

2 Scaldate 1 cucchiaio d'olio in una casseruola con l'aglio rimasto schiacciato (non sbucciato) e il timo. Unite le cozze, bagnatele con il vino, pepate e cuocete coperto a fiamma viva per 2 minuti circa, o finché le valve si saranno aperte. Scolatele con un mestolo forato tenendo da parte il fondo di cottura, privatele della valva vuota e riempitele con il mix di pane ai pistacchi.

3 Scaldate 4 cucchiaini d'olio in un'ampia padella, aggiungete il rosmarino e le patate e cuocetele a fiamma media fino a doratura (10 minuti circa). Intanto, mettete le cozze farcite su una teglia rivestita con carta da forno e passatele sotto il grill del forno per 2 minuti. Disponete le patate in un piatto da portata, adagiatevi sopra le cozze e bagnatele con un poco del fondo di cottura tenuto da parte filtrato.

LINGUINE CON ALICI E BRICIOLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

**480 g di linguine rigate
– 450 g di alici pulite e aperte a libro
– 450 g di pomodorini – 1/2 limone
non trattato – 45 g di pane raffermo
– 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto
di prezzemolo – 1 mazzetto di menta
– olio extravergine d'oliva – sale**

1 Sfogliate menta e prezzemolo tenendoli separati, lavateli e asciugateli. Sbucciate l'aglio e privatelo del germoglio centrale. Frullate il prezzemolo con metà della menta, l'aglio, il pane spezzettato, 5 cucchiaini d'olio e una presa di sale: dovrete ottenere un trito non troppo fine.

2 Sciacquate le alici sotto acqua corrente, stendetele ad asciugare su più fogli di carta da cucina e insaporitele con poco sale. Lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a fette tranne qualcuno che lascerete intero con il picciolo. Richiudete le alici riavvicinando i due filetti e allineatele l'una accanto all'altra in un'ampia teglia antiaderente oliata. Disponete i pomodorini a fette tra un'alice e l'altra, unite qua e là quelli interi e condite con un po' d'olio e sale. Cospargete con il trito di pane aromatico e infornate a 180° per 20 minuti.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente, versatela nella teglia con le acciughe e mescolate. Servite e completate con la scorza del limone grattugiata e le foglie di menta rimaste.

TARTE DI ZUCCHINE CON FORMAGGIO DI CAPRA E MIELE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

**250 g di farina 00 + quella
per la lavorazione – 300 g di zucchine
– 130 g di mascarpone – 125 g di yogurt
di capra – 100 g di formaggio di capra
fresco – 70 g di robiola – 1 cipollotto
– 4 rametti di timo – 2 cucchiaini
di miele di acacia – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe**

1 Riunite nel mixer la farina con una presa di sale, il mascarpone, 0,8 dl di acqua, le foglioline di 2 rametti di timo e una macinata di pepe e frullate fino a ottenere un impasto omogeneo che rimane attaccato alle lame. Prelevatelo, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 30 minuti. Stendetelo con il matterello su un foglio di carta da forno infarinato fino a ottenere una sfoglia ovale di 3 mm di spessore. Trasferite il tutto su una placca e pizzicate il bordo della pasta per ottenere un cordoncino. Bucherellate la superficie con una forchetta e infornate a 180° per 20 minuti.

2 Intanto, frullate a crema lo yogurt con il formaggio di capra, la robiola, il cipollotto pulito e affettato; regolate di sale e pepate. Pulite le zucchine, lavatele e tagliatele a fettine con una mandolina.

3 Togliete la base di pasta dal forno e lasciatela intiepidire. Spalmatela con 4 cucchiaini di crema al cipollotto e copritela con le fettine di zuccina accavallandole un poco. Spennellatele con olio, salatele e infornate nuovamente la tarte per 20 minuti. Lasciatela intiepidire, copritela con le zucchine rimaste e cospargete con il miele fatto colare a filo, le foglioline del timo restante e un'abbondante macinata di pepe. Servite con la crema al cipollotto rimasta a parte.

LONG DRINK ALL'ANANAS

Lavate due lime non trattati e tagliateli a fettine. Lavate 8-10 foglie di menta. Disponete abbondanti cubetti di ghiaccio in una brocca capiente, aggiungete 8 dl di succo di ananas al naturale, 1 dl di Cointreau (o altro liquore all'arancia), i lime e la menta. Mescolate il drink con un lungo cucchiaino da cocktail e guarnite con spiedini di cubetti di ananas.

... E POI SI TORNA IN SPIAGGIA PER GODERSI
IL MERIGGIARE E IL TRAMONTO. MAGARI
APPRESTANDO UN'INFORMALE MISE EN PLACE
SULLA SABBIA PER UN FRESCO APERITIVO FINALE



LIVING UNA GIORNATA AL MARE

ORATA ALLA PUTTANESCA CON FAGIOLINI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

1 orata di 1,8 kg eviscerata e squamata – 450 g di fagiolini
– 200 g di pomodorini rossi e gialli
– 6 cipollotti sottili – 18 olive verdi
– 1/2 limone non trattato – 1 lime
– 30 g di filetti di acciuga sott'olio
– 2 cucchiaini di capperi sotto sale
– 3 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro – 3 spicchi d'aglio fresco
– 1 manciata di foglie di basilico
– 1/2 cucchiaino di zucchero
– peperoncino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate i capperi e lasciateli a bagno in acqua tiepida per 20 minuti. Intanto, scolate i filetti di acciuga e tamponateli con carta da cucina. Lavate il basilico e asciugatelo. Sciacquate nuovamente i capperi e asciugateli. Trasferitene la metà nel bicchiere del mixer a immersione con i filetti di acciuga, il basilico, la scorza del limone grattugiata, il concentrato di pomodoro, 1 spicchio d'aglio sbucciato, lo zucchero, un pizzico di peperoncino e 5 cucchiaini d'olio. Frullate fino a ottenere una salsa omogenea.

2 Spuntate i fagiolini, lavateli, scottateli in acqua bollente salata per 3-4 minuti e scolateli. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Pulite i cipollotti e tagliateli a metà nel senso della lunghezza.

3 Sciacquate l'orata, tamponatela con carta da cucina. Salatela internamente, massaggiatela con la salsa preparata e mettetela in una teglia rivestita con carta da forno. Disponete intorno fagiolini, pomodorini, cipollotti e l'aglio rimasto schiacciato, condite con un filo d'olio e sale e infornate a 180° per 1 ora. Disponete il tutto su un piatto da portata, unite le olive e i capperi rimasti e contornate con il lime tagliato a spicchi.

SEMIFREDDO VARIEGATO AL MANGO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

500 ml di panna fresca – 200 ml di panna acida – 150 g di zucchero
– 3 manghi – 2 lime non trattati
– 1 baccello di vaniglia
– 5 g di amido di mais

1 Lavate i lime. In una casseruola disponete la panna fresca, 120 g di zucchero, la scorza di 1 lime prelevata con un pelapatate e la bacca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza. Scaldate il composto su fiamma bassa fino al limite del bollore mescolando ogni tanto e poi lasciatelo raffreddare.

2 Eliminate la vaniglia e la scorza di lime. Aggiungete l'amido di mais mescolando con una frusta, scaldate nuovamente il composto a fiamma bassissima e cuocetelo per 5 minuti mescolando. Lasciatelo raffreddare e trasferitelo in freezer per 10 minuti.

3 Ricavate la polpa dei manghi tenendo da parte la metà di un frutto e frullatela con lo zucchero rimasto. Mescolate la panna acida con il composto messo in freezer e montate il tutto con le fruste elettriche per ottenere una crema morbida. Versatela in uno stampo dai bordi alti di 18 cm di diametro e con il foro centrale alternandolo alla purea di mango. Mettete in freezer per 6-8 ore. Immergete lo stampo in acqua bollente per qualche secondo e rovesciatelo sul piatto da portata. Completate con il mezzo mango tenuto da parte tagliato a dadi e la scorza del lime rimasto grattugiata.

SANDWICH CON FRAGOLINE

FACILE
PER 18 SANDWICH
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
160 CAL/PEZZO

300 g di fragoline di bosco
– 280 g di zucchero – 150 g di farina
– 150 g di burro – 3 uova e 5 tuorli
– 2 limoni non trattati – 1 cucchiaino di lievito per dolci – 2 dl di vino bianco
– zucchero a velo – sale

1 Fate fondere 100 g di burro a fuoco basso. Montate le 3 uova in una ciotola con 100 g di zucchero e un pizzico di sale finché iniziano a diventare spumose. Unite la farina setacciata con il lievito e il burro fuso, mescolate bene e lasciate riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

2 Con un cucchiaino distribuitelo in 36 stampini da tartelletta antiaderenti di 5 cm di diametro (o pirottini di carta speciale resistente al calore) e infornate i dolcetti a 220° per 5 minuti; lasciateli raffreddare.

3 Riunite in una casseruola i tuorli con lo zucchero rimasto, la scorza grattugiata di 1 limone e il succo di entrambi, mescolate e cuocete a fiamma bassissima per 5 minuti. Togliete la crema dal fuoco e incorporate il burro rimasto molto freddo a dadini; lasciate raffreddare la crema e conservatela in frigo fino al momento di servire. Sciacquate le fragoline nel vino e sgocciolatele bene. Spalmate la crema su metà dei dolcetti, distribuitevi sopra la fragoline e coprite con i dolcetti rimasti. Cospargete con un po' di zucchero a velo e servite.

Aperitivo dai sapori unici

WHISKEY E CARNE DI MANZO DELL'ISOLA DI SMERALDO:
UN INTRIGANTE ABBINAMENTO PER UN APERITIVO DI QUALITÀ

L'aperitivo è un rito conviviale ormai consolidato, ma può essere anche l'occasione per degustare inediti abbinamenti tra bevande e cibo, capaci di esaltarsi l'un l'altro, e per scoprire prodotti di ottima qualità provenienti da altri paesi. Come la carne di manzo irlandese Grass Fed, ora anche IGP, ricavata da bovini selezionati che pascolano all'aperto per almeno 220 giorni l'anno, nutrendosi al 90% di erba fresca, in un habitat ideale per il benessere animale. Ne risulta così una carne dal gusto

intenso, morbida e succosa. Perfetta, quindi, da mangiare anche cruda in un'ottima tartara, come nella ricetta qui sotto proposta dallo chef Filippo Saporito, membro di JRE-Italia e dello Chefs' Irish Beef Club, di cui fanno parte importanti cuochi italiani e internazionali che valorizzano la carne bovina dell'Isola di Smeraldo. Per un food pairing sotto il segno della qualità, lo chef suggerisce di accostare questa elegante tartara a un'altra eccellenza irlandese, l'Irish Whiskey IGP, di origini millenarie (VI sec.), dalle caratteristiche uniche.

Con i suoi toni caldi di vaniglia, morbido al palato e dolce, l'antico distillato si armonizza splendidamente con questa carne, esaltandone la delicatezza. Bevuto in purezza prima di assaggiare la tartara, l'Irish Whiskey prepara la bocca, riscalda il palato e permette di apprezzare pienamente la complessità e la ricchezza dei sapori della ricetta, creando un'esperienza gustativa avvolgente e bilanciata, che esalta ogni boccone. Un vero viaggio delle papille gustative, alla scoperta dei migliori sapori dell'Isola di Smeraldo.



Filippo Saporito

La tartara in abbinamento al whiskey è la proposta di Filippo Saporito, chef patron del ristorante La Leggenda dei Frati di Firenze e membro di JRE-Italia, l'associazione che raccoglie i giovani e più rappresentativi ristoratori dell'alta cucina.



TARTARA DI MANZO, NOCCIOLA E PERA

PER 4 PERSONE

300 G DI FILETTO DI MANZO IRLANDESE - 3 TUORLI - 300 G DI SALE DI CERVIA - SUCCO DI LIMONE - 1 CUCCHIAIO DI CREMA DI NOCCIOLE - NOCCIOLE TOSTATE - 1 PERA - 150 ML DI OLIO DI SEMI - OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - SALE - GERMOGLI SELVATICI PER GUARNIRE

Mettete in un contenitore ermetico il sale di Cervia e 2 tuorli e lasciateli marinare nel frigorifero per 2 settimane. Togliete i tuorli dal sale e passateli al setaccio in modo da ottenere una crema.

Tagliate al coltello il filetto di manzo irlandese e riducetelo a cubetti di 4-5 mm di lato. Raccoglieteli in una ciotola, conditeli con olio extravergine e sale, aggiungete qualche nocciola tostata tritata e mescolate bene.

Con un frullatore a immersione, emulsionate il tuorlo rimasto con un pizzico di sale, qualche goccia di succo di limone e l'olio di semi, fino a ottenere una maionese. Quindi, incorporatevi la crema di nocciole. Lavate la pera, asciugatela e tagliatela a cubetti. Disponete lungo il piatto la tartara di manzo irlandese. Aggiungetevi la maionese di nocciole e la crema di tuorli preparate. Con l'aiuto di una pinzetta, guarnite con i germogli, i cubetti di pera e condite con un filo di extravergine. Servite con whiskey irlandese on the rocks.

TENDENZE

Tagliere
Novità Home.
Indirizzi
a pagina 130

A hand holding a glass of red wine is visible on the left side of the frame. In the foreground, a small pizza with toppings like arugula, tomatoes, and cheese sits on a wooden board. The background is a plain, light-colored wall.

PIZZA & VINO

ROSSI, BIANCHI, ROSATI
E SPUMANTI POSSONO BATTERE
BIRRA E COLA NELL'INCONTRO
CON IL SIMBOLO GASTRONOMICO
ITALIANO. IN UN SALDO
ABBRACCIO CHE UNISCE FARCITURE
GOURMET E NETTARI BEVERINI
ADATTI ALLA BELLA STAGIONE

a cura di Cristiana Cassé, testi di Daniele Cernilli,
ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Cosa c'è di meglio del godersi una pizza, magari all'aperto, in questi primi giorni d'estate? Quando il cielo è sereno e la temperatura non ancora torrida. La prima idea che

viene in mente è di berci sopra una birretta gelata, o magari una cola. Ma la pizza, soprattutto se "gourmet", trova spesso dei compagni ancor più degni nel grande mondo dei vini. Questo, naturalmente, ad alcune condizioni. In generale dovranno essere adatti al periodo, quindi non troppo corposi, e poi rispettosi degli equilibri e dei sapori di ogni singola ricetta. Prima di tutto va considerato che tutte le pizze hanno come base fondamentale un impasto di farina (non sempre la classica 00): questo significa presenza di amidi, che conferisce una tendenza dolce. Per bilanciarla, nel calice sono quindi necessarie componenti di freschezza e acidità. Talvolta anche di effervescenza: l'anidride carbonica (ovvero le amate bollicine), infatti, è definita "gas acido" e, nel nostro caso, aggiunge equilibrio e compensazione. Parimenti, il vino deve saper abbracciare le farciture, da quelle tradizionali alle più avanguardiste, i cui sapori aggiungono specificità da considerare volta per volta. Vediamo quindi nel particolare gli abbinamenti ideali per le originali preparazioni di queste pagine.

Pizza bianca di saraceno

Arricchita con fiordilatte, polpo grigliato, prezzemolo, limone e olive, presenta, oltre alla suddetta tendenza dolce (dovuta molto al grano saraceno), anche elementi asprigni e amarognoli. Richiede decisamente un vino bianco morbido, che accarezzi le spigolature del ripieno. Per esempio un Vermentino di Gallura o, in alternativa, una Vernaccia di San Gimignano o un Greco di Tufo.

Pizzette rosse fritte

Grazie alla particolare cottura e alla presenza di tonno, melanzane e pecorino, possiedono un'anima sapida e una decisa persistenza gustativa. Qui sta bene un rosso. Leggero, da servire fresco di cantina, e per nulla astringente. Inconsueto e perfetto è l'abbinamento con un Santa Maddalena, che avvicina sulla stessa tavola un nettare dell'Alto Adige e una tipicità del Sud, in una godibile Unità d'Italia.

Pinsa rivisitata

Ha un impasto sofficissimo e delicato per la farina di soia e di riso e una farcia di pomodoro, stracchino, prosciutto crudo e pinoli. La tendenza dolce è molto evidente e per dare freschezza ci vuole l'aiuto delle bollicine, magari rosa, in un un abbinamento anche cromatico, che non guasta. In Italia c'è ampia scelta: dai Prosecco Rosé ai Franciacorta, fino ai Trentodoc. E si trovano chicche preziose anche in Umbria e persino in Puglia. Tutti a base di Negroamaro. Diversamente si può scegliere un prodotto in cui sia protagonista, in toto o in parte, il Pinot Nero, insieme a Glera, Chardonnay e Pinot Bianco.

Pizza bianca di semola

Con patata nell'impasto e una farcia di ricotta e bufala, salsiccia e cipolla agrodolce, abbiamo una ricetta dove gli elementi di sapore sono molti e diversi tra loro: dolcezza per la pasta, la ricotta e le cipolle, sapidità per la salsiccia. Oltre a una decisa persistenza gustativa. Il vino deve quindi avere una struttura non troppo leggera. Se volessimo restare in ambito campano, per ricordare le origini della pizza, un Fiano di Avellino bianco, salino, fresco e di buon corpo sarebbe l'ideale. Se preferissimo andare altrove, allora un Verdicchio dei Castelli di Jesi o un Soave Classico Superiore potrebbero fare al caso nostro.

Pizza integrale

La particolare farina e la farcitura con fiordilatte, avocado, acciughe e rucola, fanno sì che a dominare la scena siano note piacevolmente contrastanti: dolci, amarognole e saline. Un mix che vede la morte sua in un rosato, come un Cerasuolo d'Abruzzo: avvolgente, di buon corpo e ottima persistenza. Degni dell'impresa anche un Chiaretto di Bardolino o un Lagrein Kretzer dell'Alto Adige.



PIZZA BIANCA DI SARACENO
CON POLPO, OLIVE E LIMONE

pag. 38

Piatto Toniolo
Ceramiche, coltello
e calici Maino Carlo
Home Living.
Indirizzi
a pagina 130





Tagliere Novità
Home, tovagliolo
La Fabbrica del Lino,
piattino pinoli
Claylab.
Indirizzi
a pagina 130

PINSA RIVISITATA
CON STRACCHINO, CRUDO
E BUCCE DI POMODORO

pag. 42

PIZZA BIANCA DI SARACENO CON POLPO, OLIVE E LIMONE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
810 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di farina Manitoba tipo 0 + quella per la lavorazione
– 100 g di farina di grano saraceno
– 5 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – 12 g di sale
per la farcitura 400 g di mozzarella
– 200 g di tentacoli di polpo lessati
– 120 g di olive taggiasche denocciolate sott'olio – 1 limone non trattato
– 1 ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Stemperate il lievito in 2 cucchiaini di acqua presi da 250 ml totali, quindi unite quella restante. Versate nella ciotola dell'impastatrice montata con il gancio le due farine e miscelatele. Unite l'acqua lievitata e lavorate a bassa velocità per qualche minuto per ottenere un impasto grossolano; lasciatelo riposare per mezz'ora coperto con un panno umido. Azionate nuovamente l'apparecchio e aggiungete il sale e altri 100 ml di acqua, poca per volta. Quando l'impasto sarà liscio ed elastico, trasferitelo in una grande ciotola oliata, coprite con pellicola e lasciate riposare per mezz'ora.

2 Stendete l'impasto in uno spesso rettangolo su un piano infarinato, piegatene un lembo largo 1/3 del totale verso il centro, quindi sovrapponetelo al lembo rimasto e infine piegate a portafoglio il rettangolo ottenuto. Ripetete riposo (di 20-30 minuti) e pieghe altre due volte. Mettete di nuovo la pasta nella ciotola, coprite con pellicola e trasferite in frigo per 24 ore. Riprendete l'impasto, dividetelo in 2 porzioni, fatele rotolare sul piano infarinato per ottenere delle pagnottelle e poi lasciatele riposare per 1-2 ore coperte con un panno umido.

3 Tagliate la mozzarella a fettine e fatele sgocciolare in un colino. Salate i tentacoli di polpo, arrostiteli su una piastra 3-4 minuti per lato e poi riduceteli a rondelle.

Lavate il limone e affettatelo.

4 Allargate le due porzioni di impasto con le mani sul piano infarinato per ottenere dei dischi di 28 cm di diametro e trasferiteli su due placche da forno foderate con carta da forno. Coprite con la mozzarella e il limone e infornate a 250° per 6 minuti: invertite l'ordine delle placche a metà cottura. Aggiungete le olive e il polpo e proseguite la cottura per 4 minuti invertendo l'ordine delle placche a metà cottura. Completate con un giro d'olio e il prezzemolo lavato e tritato.

PIZZA BIANCA DI SEMOLA CON BUFALA, SALSICCIA E CIPOLLE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
1180 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di semola rimacinata di grano duro + quella per la lavorazione – 300 g di farina Manitoba tipo 0 – 150 g di patata lessata – 6 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – 12 g di sale
per la farcitura 300 g di ricotta vaccina – 300 g di mozzarella di bufala – 200 g di salsiccia a nastro – 2 cipolle rosse – aceto di vino rosso – origano secco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Stemperate il lievito in 2 cucchiaini di acqua presi da 250 ml totali, quindi unite quella restante. Versate nella ciotola dell'impastatrice montata con il gancio le due farine e la patata schiacciata e miscelatele. Unite l'acqua lievitata e lavorate a bassa velocità per qualche minuto per ottenere un impasto grossolano; lasciatelo riposare per mezz'ora coperto con un panno umido. Azionate nuovamente l'apparecchio e aggiungete il sale e altri 75 ml di acqua, poca per volta. Quando l'impasto sarà liscio ed elastico, trasferitelo in una grande ciotola oliata, coprite con pellicola e lasciate riposare per mezz'ora.

2 Stendete l'impasto in uno spesso rettangolo su un piano infarinato ed eseguite tre giri di "pieghe" come spiegato nella ricetta precedente, al punto 2. Mettete di nuovo la pasta nella ciotola, coprite con pellicola e trasferite in frigo per 24 ore. Riprendete l'impasto, dividetelo in 4 porzioni e fatele rotolare sul piano infarinato per ottenere delle pagnottelle e poi lasciatele riposare per 1-2 ore coperte con un panno umido.

3 Tagliate la mozzarella a fettine e fatele sgocciolare in un colino. Sbucciate le cipolle, affettatele e rosolatele in padella con un filo d'olio e una presa di sale per 5 minuti, sfumatele con poco aceto e proseguite la cottura per 3 minuti. Spellate la salsiccia, riducetela a tocchetti e rosolatela in padella con poco olio per 4 minuti.

4 Allargate le 4 porzioni di impasto con le mani sul piano infarinato per ottenere degli ovali di 25 cm di lunghezza e trasferiteli su due placche da forno foderate con carta da forno. Coprite con la ricotta a fiocchetti e infornate a 250° per 6 minuti: invertite l'ordine delle placche a metà cottura. Aggiungete la bufala, la salsiccia e le cipolle e cuocete per altri 4 minuti invertendo l'ordine delle placche a metà cottura. Completate con un giro d'olio e un po' di origano.



PIZZA BIANCA DI SEMOLA
CON BUFALA, SALSICCIA E CIPOLLE

Vassoio e tovagliolo
Zara Home, olera
Emile Henry
distribuito da Maino
Carlo Home Living
Indirizzi
a pagina 130



PIZZETTE ROSSE FRITTE CON MELANZANE, TONNO E PECORINO

MEDIA
PER 12 PIZZETTE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
300 CAL/PEZZO

per la pasta 350 g di farina Manitoba tipo 0 + quella per la lavorazione
– 200 g di farina tipo 1 – 5 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – 10 g di sale
per la farcitura 200 g di passata di pomodoro – 2 piccole melanzane – 120 g di tonno sott'olio – 40 g di pecorino romano grattugiato – 2 rametti di mentuccia – olio extravergine d'oliva e di semi di arachide – sale – pepe

1 Stemperate il lievito in 2 cucchiaini di acqua e poi unite altri 260 ml di acqua. Versate le farine nella ciotola dell'impastatrice montata con il gancio e miscelatele. Unite l'acqua lievitata e lavorate fino a ottenere un impasto grossolano; lasciatelo riposare per mezz'ora coperto con un panno umido. Azionate nuovamente l'apparecchio e aggiungete il sale e altri 40 ml di acqua. Quando l'impasto sarà liscio ed elastico, trasferitelo in una grande ciotola oliata, coprite con pellicola e lasciate riposare per mezz'ora.

2 Stendete l'impasto in uno spesso rettangolo su un piano infarinato ed eseguite tre giri di "pieghe" come spiegato nella prima ricetta a pag. 38, al punto 2. Mettete di nuovo la pasta nella ciotola, coprite con pellicola e trasferite in frigo per 24 ore. Riprendete l'impasto, dividetelo in 12 porzioni, fatele rotolare sul piano infarinato per ottenere delle palline e poi lasciatele riposare per 1 ora coperte con un panno umido.

3 Lavate le melanzane, eliminate il picciolo e asciugatele. Tagliatele a dadini e rosolateli in padella con un po' d'olio extravergine finché saranno dorati; salate e pepate.

4 Allargate le palline di pasta con la punta delle dita sul piano infarinato (dovranno avere un diametro di 10-12 cm) e velatele con la passata di pomodoro lasciando liberi i bordi. Scaldate abbondante olio di semi di arachide in un'ampia padella e friggetevi le pizzette fino a doratura, poche per volta e senza girarle: durante la cottura bagnatele spesso sui bordi con l'olio caldo raccogliendolo con un cucchiaino. Scolatele su carta per fritti e poi farcitele con le melanzane, il tonno spezzettato, il pecorino e la mentuccia.

PIZZA INTEGRALE CON AVOCADO, ALICI E PEPERONCINO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina Manitoba tipo 0 + quella per la lavorazione
– 200 g di farina integrale – 5 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – 12 g di sale
per la farcitura 300 g di mozzarella – 200 ml di passata di pomodoro – 1 avocado – 6 filetti di acciuga sott'olio – qualche foglia di rucola – 2 peperoncini freschi – sale

1 Stemperate il lievito in 2 cucchiaini di acqua presi da 250 ml totali, quindi unite quella restante. Versate nella ciotola dell'impastatrice montata con il gancio le due farine e miscelatele. Unite l'acqua lievitata e lavorate a bassa velocità per qualche minuto per ottenere un impasto grossolano; lasciatelo riposare per mezz'ora coperto con un panno umido. Azionate nuovamente l'apparecchio e aggiungete il sale e altri 100 ml di acqua, poca per volta. Quando l'impasto sarà liscio ed elastico, trasferitelo in una grande ciotola oliata, coprite con pellicola e lasciate riposare per mezz'ora.

2 Stendete l'impasto in uno spesso rettangolo su un piano infarinato ed eseguite tre giri di "pieghe" come spiegato nella prima ricetta a pag. 38, al punto 2. Mettete di nuovo la pasta nella ciotola, coprite con pellicola e trasferite in frigo per 24 ore. Riprendete l'impasto, dividetelo in 2 porzioni, fatele rotolare sul piano infarinato per ottenere delle pagnottelle e poi lasciatele riposare per 1-2 ore coperte con un panno umido.

3 Tagliate la mozzarella a fettine e fatele sgocciolare in un colino. Condite la passata di pomodoro con un filo di olio, un pezzettino di peperoncino tritato e un pizzico di sale. Ricavate la polpa dell'avocado e riducetela a fettine.

4 Allargate le due porzioni di impasto con le mani sul piano infarinato per ottenere dei dischi di 28 cm di diametro e trasferiteli su due placche da forno foderate con carta da forno. Coprite con la mozzarella e l'avocado e infornate a 250° per 10 minuti: invertite l'ordine delle placche a metà cottura. Completate con i filetti di acciuga spezzettati, il peperoncino rimasto tagliato a rondelle e la rucola.



PIZZA INTEGRALE
CON AVOCADO, ALICI
E PEPERONCINO

Tagliere
Novità Home.
Indirizzi
a pagina 130

PINSA RIVISITATA CON STRACCHINO, CRUDO E BUCCE DI POMODORO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
830 CAL/PORZIONE

per la pasta 450 g di farina 0 + quella
per la lavorazione – 50 g di farina di soia
– 25 g di farina di riso impalpabile
– 5 g di lievito di birra fresco – olio
extravergine d'oliva – 10 g di sale
per la farcitura 250 g di stracchino
– 6 pomodori perini – 80 g di prosciutto
crudo – 60 g di pinoli – 1 ciuffo di basilico
– olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Stemperate il lievito in 2 cucchiaini di acqua e poi unite altri 350 ml di acqua. Versate le farine nella ciotola dell'impastatrice montata con il gancio e miscelatele. Unite l'acqua lievitata e lavorate fino a ottenere un impasto grossolano; lasciatelo riposare per mezz'ora coperto con un panno umido. Riazionate il gancio e aggiungete il sale e altri 40 ml d'acqua.

2 Quando l'impasto sarà liscio ed elastico, trasferitelo in una grande ciotola oliata, coprite con pellicola e lasciate riposare per mezz'ora. Stendete l'impasto in uno spesso rettangolo su un piano infarinato ed eseguite tre giri di "pieghe" come spiegato nella prima ricetta a pag. 38, al punto 2. Mettete di nuovo la pasta nella ciotola, coprite con pellicola e trasferite in frigo per 24 ore.

3 Scottate i pomodori in acqua bollente per 5 secondi. Spellateli e frigate le bucce in un po' d'olio finché saranno croccanti; scolatele su carta da cucina. Tagliate la polpa a falde e mettetela su una teglia foderata con carta da forno. Conditele con olio e sale, infornatele a 180° per 20 minuti e frullatele. Tostate i pinoli in un padellino.

4 Trasferite la pasta su un piano infarinato, dividetela in due porzioni e allargatele con le mani in due grandi ovali. Trasferiteli su due placche da forno foderate con carta da forno e coprite con la crema di perini e lo stracchino a tocchetti. Infornate a 250° per 10 minuti invertendo l'ordine delle placche a metà cottura. Guarnite le pinse con il prosciutto, le bucce fritte, i pinoli, il basilico e pepe.

La nostra selezione di etichette



Fiano di Avellino 2023
Di Meo

Uve Fiano in purezza. Affinato in acciaio per alcuni mesi. Il colore è giallo-verde, i profumi tipici, con ricordi di erbe aromatiche, agrumi gialli e mandorla fresca. Sapore sapido, buon corpo, molto equilibrato e piacevole, con un'apprezzabile lunghezza finale.

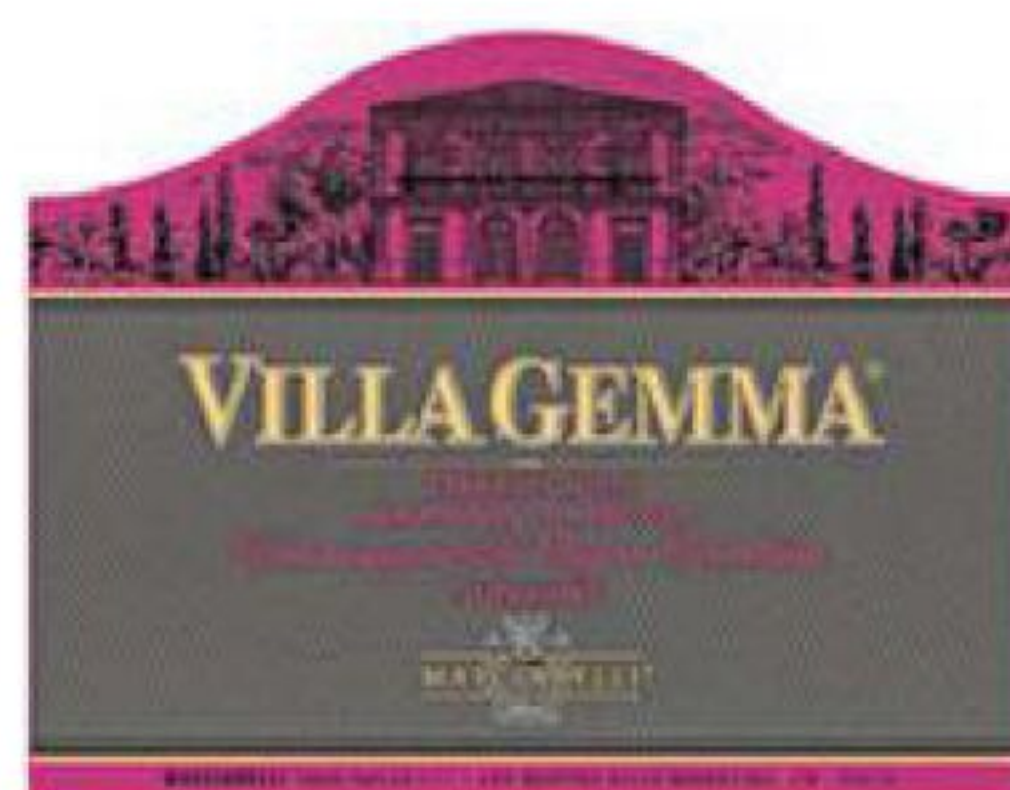
€ 22
dimeo.it



Vermentino di Gallura Superiore
Montebro 2023
Sella & Mosca

Da uve Vermentino, affina in acciaio per qualche mese. Giallo paglia con profumi tipici e note di fiori bianchi, susine e macchia mediterranea, Sapore pieno, sapido, ottimo corpo, morbido e persistente.

€ 14,00
sellaemosca.com



Cerasuolo d'Abruzzo Superiore
Villa Gemma 2024
Masciarelli

Da uve Montepulciano vinificate in rosa. Resta per alcuni mesi in vasche d'acciaio. Rosa corallo con profumi nitidi di frutti e fiori. Sapore caldo, sapido, equilibrato. Ha un corpo agile e di buona struttura.

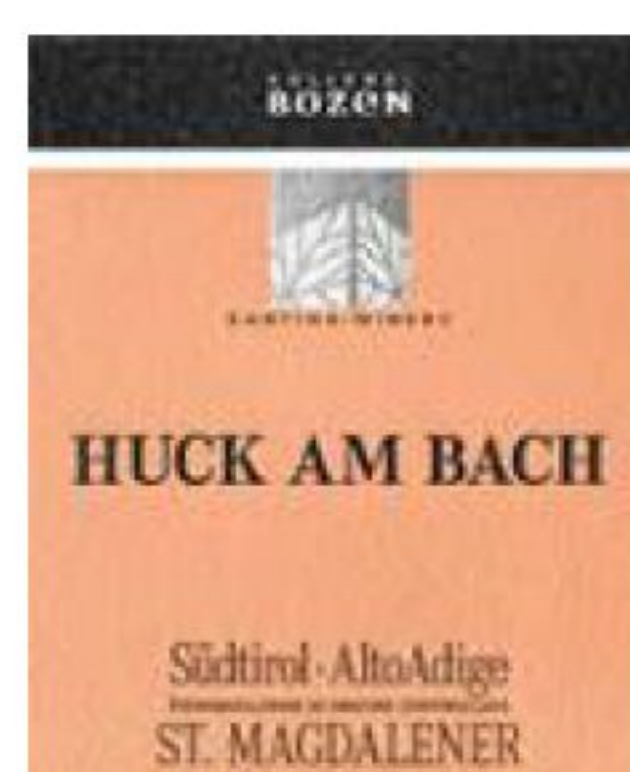
€ 21
masciarelli.it



Prosecco Rosé Brut 2024
Val d'Oca

Da uve Glera (90%) e Pinot Nero. È ottenuto con il metodo Charmat. Colore rosa brillante e perlage abbondante e veloce nel bicchiere. I profumi ricordano i fiori di campo e il pompelmo rosa. Il sapore è salino, agile, fresco e di deliziosa bevibilità.

€ 12,00
valdoca.com



Santa Maddalena Classico
Huck am Bach 2024
Cantina di Bolzano

Da uve Schiava (90%) e Lagrein. Matura in botti grandi di rovere per qualche mese. Colore rubino con profumi floreali e di mandorla fresca. Sapore pieno, agile, sapido, corpo beverino e di buon peso.

€ 13
kellereiwozen.com



Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore 2023
Villa Bucci

Da uve Verdicchio, matura in botti grandi per sei mesi. Colore giallo paglia, profumi molto tipici, con note di anice, susina gialla, mandorla e mela Golden. Sapore salino, di buon corpo, molto equilibrato.

€ 13
villabucci.com



Chiaretto di Bardolino 2024
Sartori

Da un blend di Corvina Veronese per il 40% e, per il restante 60%, Rondinella, Molinara, Corvinone e Merlot. Matura in vasche d'acciaio per qualche mese. Colore rosa chiaro, profumi fruttati e floreali, fragranti. Sapore salino, fresco, di facile bevibilità.

€ 8
sartoridiverona.it



Franciacorta Rosé Brut
Contadi Castaldi

Blend di Chardonnay per 2/3 e Pinot Nero. Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia) per due anni. Colore rosato tenue, perlage fitto e continuo. Profumi floreali, con note di fragola e garofano. Sapore agile, vivace, fresco e di buon corpo.

€ 24
contadicastaldi.it



Semplicemente banca.

LA BANCA DIGITALE DI INTESA SANPAOLO.

Non usiamo troppi giri di parole:
con l'app di isybank apri un conto
in pochi minuti, direttamente
sul tuo smartphone. Così hai
quello che ti serve, quando ti serve.

isybank.com

Banca del gruppo **INTESA**  **SANPAOLO**



SCARICA L'APP



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Fogli Informativi dei prodotti offerti dalla banca sul sito isybank.com

Jutland del Nord

DANIMARCA DI FRONTIERA

LA REGIONE DI SKAGEN
È LA PIÙ SETTENTRIONALE
DELLA NAZIONE.

UN TEMPO RITROVO DI
ARTISTI, OGGI ACCOGLIE
TUTTI I VIAGGIATORI
CON DUNE IMMENSE,
FARI ROMANTICI E UNA
CUCINA CHE PRIVILEGIA
PRODOTTI A KM ZERO
E DA PESCA SOSTENIBILE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Laura
Sommariva, foto di Francesca Moscheni

La fine del lungo inverno nello Jutland Settentrionale è un momento magico. Nella regione più a nord della Danimarca, tra spiagge punteggiate di fari e brughiere sconfinite, il ritorno del sole risveglia la natura, riaccende i colori e le giornate sembrano non finire mai. Proprio sulla punta estrema di questa penisola protesa verso Svezia e Norvegia c'è il delizioso villaggio di Skagen, dove alla fine dell'Ottocento, attorno ai coniugi Anna e Michael Ancher, si riunì un raffinato cenacolo di pittori e artisti noto come Impressionisti del Nord. Le loro tele, oggi custodite nella casa museo degli Ancher e nel vicino Skagens Kunstmuseer, ci raccontano la vita in questo angolo remoto del mondo, il lavoro duro della pesca, le tradizioni del villaggio, i pranzi di primavera nei giardini punteggiati di fiori e le passeggiate sulla spiaggia nella luce azzurrognola delle brevi notti d'estate. Il Brøndums Hotel divenne il punto di ritrovo preferito di pittori, che spesso pagavano vitto e alloggio con le loro opere.

segue >



DELLER FROM THE SEA
(CROCCHETTE DI PESCE)

pag. 48

La casa di Jens Bangs, ad Aalborg, costruita nel 1624 in stile nordico rinascimentale. Prende il nome dal suo primo proprietario, un ricchissimo commerciante della città. Nella pagina a sinistra: il porto turistico di Skagen con le casette rosse dei pescatori trasformate in piacevoli caffè, boutique e ristoranti.



In questa foto il Det Gra Fyr (faro grigio) che ospita il ristorante Blink, dove hanno preparato le crocchette qui sopra. A destra, i suoi giovani proprietari e chef: Maciek Oleksy e Matilde Grue. A sinistra: Karl-Emil Sams, uno dei soci di Saxild, ristorante con orto, panetteria e wine bar. Tutto a Skagen.



Capo Greenen, punto di incontro dei due mari che bagnano lo Jutland, le cui acque paiono non mescolarsi. In basso, da sinistra: Mortens Nielsen del raffinato ristorante Mortens Kro di Aalborg, dove gustare anche ottimi smørrebrød; il Brøndums Hotel che ha cucinato la platessa e Marie Munch del salumificio di Skagen che ha messo a punto la ricetta del prosciutto locale.



La sala da pranzo si trasformò allora in una galleria, che nel 1946 fu smontata e fedelmente ricostruita nel museo cittadino. Oggi l'albergo è ancora il cuore della vita sociale di Skagen e il suo ristorante serve alcune delle ricette originali del passato fra boiserie, caminetti e ceramiche danesi. Poco lontano ci sono le casette dei pescatori, oggi trasformate in graziose residenze per le vacanze: hanno le facciate dipinte di giallo, di una tonalità così calda e particolare da essere conosciuta nel mondo come Giallo Skagen. Si dice che sia nata per caso, perché qui un tempo l'acqua era così limacciosa da tingere di giallo anche la calce bianca usata per proteggere le case dall'erosione del mare. Certo in passato la vita era difficile da queste parti, le materie prime scarseggiavano ed era vitale fare scorte per superare i lunghi inverni. Non a caso fra le tradizioni più antiche ci sono la produzione di pesce affumicato o essiccato al sole su appositi ganci di ferro ancora visibili sulle facciate delle case. E poi sono tipiche le conserve di frutti selvatici e di hyben, le grandi bacche di rosa canina che cresce rigogliosa e infestante perfino sulla sabbia. La platessa frita ("alla Skawbo") è fra le specialità più popolari, anche se ormai le barche dei pescatori sono sempre meno e la maggior parte degli antichi magazzini di legno rosso del porto sono stati trasformati in botteghe e atelier di artisti. Oggi la pesca più importante è quella degli enormi pescherecci d'altura ma sui banchi del mercato si trovano anche le saporite cozze blu del Limfjorden, il canale naturale che divide lo Jutland settentrionale dal resto della Danimarca, e le deliziose aragostelle pescate nella vicina isola di Læsø, rinomata anche per la produzione di sale marino, un'attività che risale addirittura al Medioevo.

L'isola si raggiunge in 90 minuti di traghetto da Frederikshavn, sulla costa est, ed è una delle gite più amate nei dintorni di Skagen, insieme a quella che porta alla duna Råbjerg Mile e alla Den Tilsandede Kirke, una chiesa sepolta dalla sabbia di cui affiora soltanto il campanile.

Per esplorare la penisola l'ideale è affittare una macchina all'aeroporto di Aalborg, dove atterrano anche voli dall'Italia. Lungo la strada capita di trovare capanni con frutti, verdure, patate novelle e funghi: i prodotti sono già imbustati in sacchetti di carta con il prezzo scritto a pennarello e il dovuto va lasciato in un'apposita cassetta. Risalendo sulla costa ovest è d'obbligo la sosta al faro Rubjerg Knude, abbandonato come una sentinella romantica, in eterna lotta con la duna di sabbia che cerca di inghiottirlo. La sua lanterna spenta non guida più i naviganti, ma la cima è aperta a tutti per contemplare tramonti spettacolari. Un altro faro da visitare è il Det Gra Fyr (il Grigio) che dispensa bagliori sulla strada tra Skagen e il Greenen, la punta sabbiosa dove Mar Baltico e Mare del Nord si incontrano senza mescolarsi.

Con una moneta si può salire fino alla lanterna, magari per un aperitivo a base di sidro e formaggi locali di Sønderhaven Gårdmejeri: il Retro 45+, dolce e profumato di nocciola, e il Rod, dal sapore deciso e la crosta arancione. Altra gloria di Skagen è il premiato prosciutto di Jens Munch. I cosciotti di maiale danese trascorrono quattro settimane in salamoia, quattro all'aria e stagionano per cinque mesi coperti di grasso, infine passano all'affumicatura.

Prima di lasciare lo Jutland Settentrionale vale la pena di sostare ad Aalborg, città universitaria costellata di murales d'autore. Da non perdere la visita al museo di arte moderna Kunsten e al centro dedicato a Jørn Utzon, l'architetto danese che ha progettato anche l'Opera House di Sydney. Come tappa gastronomica finale vi consigliamo gli smørrebrød, le tartine di segale in centinaia di varianti: dalle più classiche, con aringhe marinate e panna acida, salmone affumicato e cipolla rossa, gamberetti maionese ed aneto, alle più creative e locali con aragostelle di Laeso e avocado.

Una casa dai muri a graticcio resiste coraggiosamente alla prepotenza delle dune di Løkken. A poca distanza si erge il Rubjerg Knude, un faro dell'800 dismesso nel 1968 a causa dello spostamento di una duna di sabbia. Nel 2019 è stato arretrato di 70 metri dalla costa.





LUOGHI ECCELLENTI JUTLAND DEL NORD

DELLER FROM THE SEA (CROCCHETTE DI PESCE)

Ricetta del ristorante Blink

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

900 g di polpa di merluzzo tritata
– **1 testa d'aglio + 1 spicchio** – **25 g di prezzemolo tritato** – **10 g di levistico (sedano di montagna) tritato** – **25 g di cetrioli sott'aceto tritati** – **1 albume** – **timo** – **olio di semi** – **burro** – **sale**

1 Eliminate la guaina più dura della testa d'aglio e le due estremità. Infornatela per 20–25 minuti a 180° in una piccola pirofila coperta con stagnola. Eliminate le bucce rimaste, pesatene 10 g e usate il resto per altre preparazioni.

2 In una ciotola capiente mescolate il merluzzo, l'aglio morbido, 6 g di sale, il prezzemolo, il levistico, i cetrioli e l'albume. Trasferite in frigo per 30 minuti a rassodare. Con le mani bagnate, modellate tante palline da 80 g e appiattitele.

3 Scaldate abbondante olio in una padella e friggete le crocchette 2–3 minuti per lato; asciugatele su carta per fritti. In un'altra padella sciogliete una noce di burro con lo spicchio d'aglio e foglioline di timo; passatevi velocemente le crocchette per insaporirle e servitele ben calde. Lo chef le accompagna con pane di segale e salsa remoulade.

PLATESSA ALLA SKAWBO

Ricetta del Brøndums Hotel

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
730 CAL/PORZIONE

4 plattesse pulite – **farina di segale** – **50 g di burro** – **2 cucchiaini di olio di semi** – **2 limoni** – **100 g di mirtilli rossi** – **1 cucchiaino di zucchero** – **sale** – **pepe**
per la salsa al burro **200 g di burro** – **1 tazza di prezzemolo fresco tritato** – **1/2 tazza di capperi sotto sale** – **1/2 tazza di scalogno tritato**

1 Passate le plattesse nella farina di segale mescolata con sale e pepe. In una padella scaldate l'olio e il burro e friggete le plattesse 3–4

minuti per lato. Non cuocetele troppo, dovranno essere croccanti all'esterno ma tenere. Salatele e copritele con un foglio di alluminio.
2 Tagliate i limoni a metà e scottateli, con la parte tagliata rivolta verso il basso, in una padella antiaderente fino a doratura. Sciacquate i mirtilli e zuccherateli.
3 Preparate la salsa al burro. Sciogliete il burro a fuoco medio mescolando spesso finché assumerà un colore nocciola. Toglietelo dal fuoco e mescolatelo con il prezzemolo, i capperi e lo scalogno poco prima di servire. Servite ogni platessa con 1/2 limone, i mirtilli, la salsa preparata e, se vi piace, patate novelle lessate.

BRUNOST FLAN

Ricetta del ristorante Blink

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA
330 CAL/PORZIONE

520 ml di latte – **70 g di Brunost grattugiato (formaggio scandinavo di colore bruno, si può acquistare online)** – **0,3 g di xantana (addensante naturale)** – **2 uova + 6 tuorli** – **195 g di zucchero** – **1 g di cannella in polvere** – **80 g di ribes nero** – **2 g di sale**

1 In un padellino a fondo spesso sciogliete 70 g di zucchero in 7 ml d'acqua senza mescolare. Quando inizierà a bollire, fatelo caramellare muovendo il tegame di tanto in tanto e spennellando i bordi con acqua per evitare che cristallizzi. Versate 3–5 mm di caramello in stampi da 8–10 cm di diametro.
2 Scaldate il latte con il Brunost e la xantana. Portate il mix a 80° mescolando per circa 5 minuti e filtrate. In una ciotola sbattete i tuorli, le uova, 105 g di zucchero, la cannella e il sale. Versate nella ciotola il latte caldo a filo mescolando e dividete la crema negli stampi.

3 Disponete gli stampi in una teglia profonda. Versate acqua calda fino a raggiungere l'altezza della crema e coprite con alluminio. Infornate a 140° per 40 minuti finché il flan si sarà rappreso e trasferite gli stampi in frigo. Cuocete i ribes con lo zucchero rimasto per 5 minuti. Immergete gli stampi dei flan in acqua tiepida e poi sformateli nei piatti completando con i ribes.

TACCUINO DI VIAGGIO

BRØNDUMS HOTEL

ANCHERSVEJ 3, SKAGEN,
BRONDUMSHOTEL.COM
FU RITROVO DEL CENACOLO DI ARTISTI DI SKAGEN. A TAVOLA, I CLASSICI DANESI E OLTRE 700 ETICHETTE.

MORTENS KRO RESTAURANT&SUITES

MØLLEÅ 4, AALBORG, T. +45 98124860
CANTINA, RISTORANTE CON PRODOTTI LOCALI E SUGGERIMENTI FRANCESI, HOTEL CON SUITE PANORAMICHE.

SØGAARDS BRYGHUS

OBELS PLAC, AALBORG
PUB E BIRRIFICIO CON 24 TIPI DI BIRRE. TOUR CON IL MASTRO BIRRAIO E DEGUSTAZIONI COME LA BEERWALK.

BRASSERIE KUNSTEN

KONG CHRISTIANS ALLE 50, AALBORG
PER MANGIARE AMMIRANDO IL GIARDINO DI SCULTE DEL MUSEO D'ARTE MODERNA.

SKAGEN HARBOUR HOTEL

STRANDVEJ 28, SKAGEN,
SKAGENHARBORHOTEL.DK
ACCANTO AL PORTO, OTTIMA PRIMA COLAZIONE E BICI PER GLI OSPITI.

BELLEVUE VINTAGE & APERO

LAURENTII VEJ 22, SKAGEN
UN ANGOLO DI FRANCIA NELL'EX STAZIONE: TANTI OGGETTI VINTAGE E 50 ETICHETTE DI CHAMPAGNE.

OSTEHUS

HAVNEVEJ 14, SKAGEN
BOTTEGA DEL FORMAGGIO E ALTRE DELIKATESSEN. TAGLIERI TAKEAWAY PER UN PICNIC IN SPIAGGIA.

SØMÆRKET

JECKELSVej 6, SKAGEN
PICCOLA ENOTECA, TAPAS RICERCATE E SIDRO DI PRODUZIONE PROPRIA.

SLAGTER MUNCH

SANKT LARENTII VEJ 1, SKAGEN
PLURIPREMIATO MACELLAIO E SALUMIERE, CON PRODUZIONE PROPRIA DI PROSCIUTTO DI SKAGEN.

SAXILD, FYRVEJ 36, SKAGEN

BISTROT CON ORTO E FORNO:
PROPONE PANE A LIEVITAZIONE NATURALE CON FARINE LOCALI.

SKAGEN FISKERESTaurant

FISKEHUSKAJEN 13, SKAGEN
NELLE CASSETTE ROSSE DEL PORTO, CON PAVIMENTO DI SABBIA, VI SERVONO ARAGOSTELLE E COZZE BLU.

SKAGEN THE&KAFFE

LAURENTII VEJ 15, SKAGEN
SALE DELL'ISOLA DI LÆSØ, CONFETTURA DI ROSA CANINA E ALTRI SOUVENIR GASTRONOMICI.

INFORMAZIONI

WWW.ENJOYNORDJYLLAND.COM

BLINK, IL RISTORANTE DEL FARO

Nel faro di Skagen i giovani Matilde Grue e Maciek Oleksy hanno aperto il Blink (Fyrvej 36, Skagen, tel. +45 20751317), un ristorante romantico dove si mangia respirando il profumo del mare e con i piedi nella sabbia. Sulle orme del mitico Noma di Copenaghen, la cucina si basa su prodotti a km zero, cambia in base al mercato ed è attenta a proporre solo prodotti della pesca sostenibile. Per noi hanno preparato le crocchette (Deller from the sea) e il Brunost Flan.



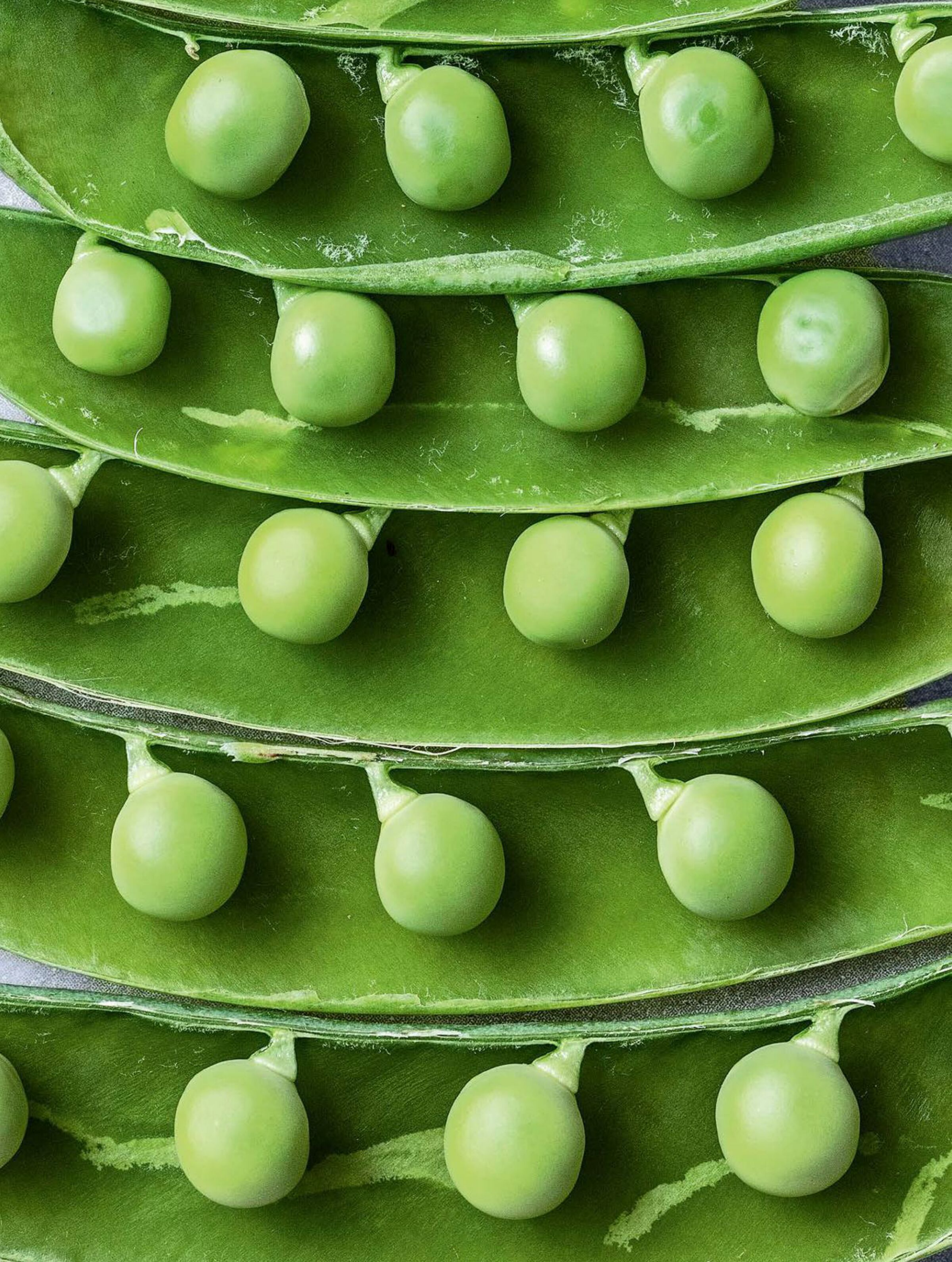
BRUNOST FLAN

In questa foto, uno dei molti murali che colorano la città di Aalborg. Questo si intitola "Trine" ed è stato dipinto da Alexandre Hopare Monteiro in Danmarksgade 29. Qui accanto, il flan a base di Brunost, un latticino di consistenza fondente e colore scuro di origine norvegese ma utilizzato in tutta la Scandinavia.



Morten Flensborg Iversen, mastro birraio di Søgaards Bryghus, ad Aalborg. A lato, frutti esposti lungo la strada: per acquistarli si mettono i soldi in una cassetta. A destra, Henrik Svanhede, proprietario di Ostehus, fornita gastronomia di Skagen.





piselli *nuovissimi*



TENERI, DOLCI E APPENA RACCOLTI, INSIEME
AI LORO PREZIOSI BACCELLI, SONO ORTAGGI CHE
OFFRONO UN'AMPIA GAMMA DI POSSIBILITÀ.
VI INVITIAMO A PROVARLI SOTTO FORMA DI PESTO,
TORTE, CURRY, FRITTELLE E ADDIRITTURA BUDINI
IN RICETTE VERDISSIME E ACCATTIVANTI
MAI ASSAGGIATE PRIMA

a cura di Daniela Falsitta,
ricette di Claudia Compagni,
foto e styling di Francesca Moscheni



GAZPACHO DI PISELLI CON MOZZARELLA DI BUFALA E CRUDO TOSTATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

**350 g di piselli sgranati – 1 cetriolo
– 1 piccolo peperone verde – 1
cipollotto – 2 cucchiai di aceto di
mele – 3 dl di brodo vegetale – 4
piccole mozzarelle di bufala – 4 fette
di prosciutto crudo – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe**

1 Tuffate i piselli in acqua in ebollizione tenendone da parte una manciata di quelli più piccoli per decorare. Dopo 4-5 minuti scolateli e lasciateli raffreddare. Sbucciate il cetriolo, tagliatelo a metà, eliminate i semi interni con uno scavino rotondo e riducete la polpa a tocchetti. Lavate e mondate il peperone, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti e tagliatelo a tocchetti. Mondate il cipollotto e tagliatelo a fettine.
2 Riunite nel mixer tutte le verdure, 4 cucchiai d'olio, una presa di sale, l'aceto e il brodo freddo; frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea e trasferitela in frigo per 30 minuti. Scaldate una padella antiaderente e tostate il prosciutto su fiamma media fino a renderlo croccante.
3 Suddividete il gazpacho in 4 piatti leggermente fondi. Mettete al centro le mozzarelle sgocciolate su carta da cucina e divise a metà, unite il prosciutto spezzettato e completate con una macinata di pepe e i piselli crudi rimasti.

PANNA COTTA DI PISELLI CON CHIPS DI BACCELLI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

800 g di piselli bio piccoli e teneri con i baccelli (da cui ricavare 350 g di piselli sgrananti) – 1 scalogno – 3 dl di brodo vegetale – 1 dl di panna fresca – 10 g di gelatina in fogli – 2 uova – 100 g di pangrattato – 100 g di farina “00” – olio di semi di arachide – sale – pepe

1 Sgranate i piselli, lavate i baccelli, eliminate l'estremità con il picciolo, separate le due parti ed eliminate il filo fibroso che le percorre. Cuocete una ventina di baccelli in acqua salata in ebollizione per 3-4 minuti, scolateli, raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli nuovamente e stendeteli ad asciugare su un canovaccio pulito.

2 Mettete la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Portate a bollire il brodo vegetale, unite lo scalogno sbucciato e tagliato a fettine, i piselli tranne un cucchiaino e lasciateli cuocere su fiamma moderata per 7-8 minuti o fino a quando saranno morbidi. Versate la panna, salate, pepate, unite la gelatina scolata e strizzata e mescolate a fiamma spenta finché si sarà sciolta. Frullate con un mixer a immersione per ottenere una crema liscia, lasciatela intiepidire e suddividetela in quattro stampi cilindrici da 2 dl di capacità. Trasferiteli in frigo e lasciateli riposare per 6-8 ore.

3 Poco prima di servire tirate fuori dal frigo la panna cotta; sgusciate le uova in una ciotola, aggiungete sale e pepe, passate i baccelli cotti prima nella farina, poi nelle uova leggermente sbattute e infine nel pangrattato e friggeteli in abbondante olio di semi ben caldo fino a quando saranno dorati e croccanti. Sgocciolateli su una gratella e serviteli con la panna cotta e i pisellini tenuti da parte. Se vi piace, decorate con qualche germoglio di pisello.



Piatto a fiore di Nurra Marie; piatto piano di Thomas – Rosenthal. Nella pagina a sinistra: piatti di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 130



In questa foto: piatto fondo di Francesca Reitano Ceramica. Nella pagina a destra: piatto verde di Croff. Indirizzi a pagina 130

FUSILLI CON PESTO DI PISELLI E POMODORINI SECCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

320 g di pasta formato fusilli – 150 g di piselli sgranati – 12 pomodorini semiseccchi – 2 spicchi d'aglio fresco – 40 g di pinoli – mezzo limone – 2 rametti di maggiorana – una dozzina di foglie di basilico – 30 g di parmigiano reggiano Dop – 30 g di pecorino romano – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tostate 20 g di pinoli in un padellino a fondo spesso, su fiamma bassissima, fino a quando inizieranno a dorare e teneteli da parte. Lavate e asciugate le foglie di basilico e di maggiorana, trasferitele nel mixer tenendone da parte una manciata e unite i pinoli rimasti, i piselli, uno spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a fettine, il parmigiano reggiano grattugiato, una presa di sale, un cucchiaino di succo di limone e 50 ml d'olio; frullate fino a ottenere una crema non troppo omogenea.

2 Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, diluite il pesto di piselli con un mestolino dell'acqua di cottura e frullate nuovamente fino a ottenere un pesto cremoso unendo, se necessario, altra acqua di cottura.

3 Grattugiate l'aglio rimasto con una grattugia a fori medi, trasferitelo in un'ampia padella con 3 cucchiiai d'olio e scaldate fino a quando inizierà a soffriggere. Unite i pomodorini semiseccchi a tocchetti e spegnete. Scolate la pasta al dente, versatela nella padella, unite il pesto e mescolate. Dividetela nei piatti e cospargetela con i pinoli tostati spezzettati, i piselli tenuti da parte e il pecorino ridotto a scaglette.

TARTE CON PISELLI E GORGONZOLA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

200 g di farina "00" – 110 g di burro – 2 uova – 300 g di piselli sgranati – 1,5 dl di latte – 200 g di panna acida – 100 g di gorgonzola cremoso – 2 cipollotti – noce moscata – sale – pepe

1 Riunite nel mixer la farina con una presa di sale, una grattatina di noce moscata e 90 g di burro freddo a dadini, poi frullate fino a ottenere un composto a piccole briciole. Unite un uovo e frullate nuovamente fino a formare un impasto. Avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti.

2 Mondate i cipollotti e tagliateli a fettine. Sciogliete il burro rimasto in una casseruola, unite i cipollotti e lasciateli stufare dolcemente per 2-3 minuti. Aggiungete i piselli e cuocete su fiamma bassa per 5 minuti. Lasciate raffreddare, trasferite tutto nel mixer tenendo da parte una manciata di piselli per la guarnizione, versate il latte, salate e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

3 Trasferitela in una ciotola, aggiungete l'uovo rimasto sbattuto a parte, la panna acida, una macinata di pepe e mescolate. Stendete la pasta brisée fino allo spessore di 2 mm e rivestire il fondo e i bordi di uno stampo da 20 cm di diametro. Bucherellate il fondo con una forchetta, riempitelo con uno strato di crema di piselli, aggiungete il gorgonzola a fiocchetti e terminate con la crema di piselli. Cuocete la tarte nella parte bassa del forno già caldo a 180° per circa 40 minuti, lasciatela intiepidire e servitela con i piselli tenuti da parte e, se vi piace, germogli di pisello.





CURRY DI PISELLI CON PANE NAAN

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 80 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

1 kg di piselli bio con baccelli – 2 cipolle bianche fresche – 4 cm di zenzero fresco – 1 piccolo peperoncino piccante rosso – 1 cucchiaino di curry mild in polvere – 1 lime – 500 g di yogurt intero denso – 4 rametti di coriandolo – 2 rametti di menta – 5-6 gambi di prezzemolo – olio di semi di arachide – sale
per il pane 250 g di farina “00” + quella per la spianatoia – 8 g di lievito per torte salate – 180 g di yogurt greco – sale

1 Sgranate i piselli, lavate i baccelli e trasferiteli in una casseruola. Aggiungete una presa di sale, i gambi di prezzemolo, i rametti di menta e versate acqua fino a coprirli, portate a ebollizione leggera e cuocete il brodo per 35 minuti. Filtratelo e tenetelo da parte.

2 Fate il pane. Setacciate la farina con il lievito lasciandola cadere direttamente in una ciotola, aggiungete lo yogurt greco, una presa di sale e mescolate con un cucchiaino. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo per qualche minuto fino a ottenere una pasta liscia e morbida. Dividetela in 4 porzioni e stendetele sulla spianatoia leggermente infarinata in 4 dischi di circa 3 mm di spessore. Scaldate una padella a fondo spesso e cuocete i pani, uno alla volta, 2-3 minuti circa per lato finché vedrete formarsi alcune bolle abbrustolite. Teneteli in caldo.

3 Sbucciate le cipolle, tritatele molto finemente e lasciatele stufare dolcemente in una casseruola con 4 cucchiaini di olio di semi. Aggiungete il curry e fatelo tostare nel condimento per qualche secondo. Sbucciate e tritate lo zenzero, unitelo alla preparazione con il peperoncino a rondelle e versate il succo di un lime. Unite anche i piselli, lo yogurt e 2 dl del brodo di baccelli. Fate cuocere il tutto per altri 7-8 minuti o fino a quando i piselli saranno cotti. Spegnete, lasciate riposare il curry di piselli 5 minuti e servitelo cosperso con le foglie di coriandolo e con il pane naan preparato.

FRITTELLE DI PISELLI CON SALSA AI LIMONI ARROSTITI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

300 g di piselli sgranati – 200 di primosale – 2 uova – 80 g di farina “00” – 1 pizzico di lievito per torte salate – 100 ml di brodo vegetale – 80 ml di latte – 2 limoni – 1 cipollotto – 2 rametti di maggiorana – 100 g di yogurt greco – 100 g di panna acida – olio extravergine d’oliva – 1 fetta di pane – sale – pepe

1 Mondate il cipollotto, tritatelo finemente, lasciatelo stufare in una casseruola con 2 cucchiari d’olio, unite i piselli, il brodo vegetale bollente e cuoceteli a tegame coperto e su fiamma bassa per circa 5-6 minuti o fino a quando saranno morbidi. Levate il coperchio e continuate a cuocere finché il brodo sarà evaporato completamente. Spegnete e lasciate raffreddare.

2 Lavate e asciugate i limoni, tagliateli a metà e cuoceteli su una piastra bollente, con la parte tagliata rivolta verso il basso, fino a quando saranno abbrustoliti. Trasferiteli su un piatto e lasciateli raffreddare. Frullate la metà dei piselli, schiacciate grossolanamente quelli rimasti e mescolateli con quelli frullati.

3 Aggiungete il primosale asciugato con carta assorbente e grattugiato con una grattugia a fori grossi, le uova sbattute, il pane sbriciolato, le foglioline di maggiorana tritate, il latte, la farina setacciata con il lievito, una presa di sale e una macinata di pepe; amalgamate tutti gli ingredienti.

4 Mescolate lo yogurt greco con la panna acida, una presa di sale e il succo di mezzo limone abbrustolito. Scaldate 2 cucchiari di olio in una padella antiaderente, fate cadere nella padella 4 cucchiariate colme di composto di piselli in modo da ottenere 4 dischetti e cuoceteli 2 minuti per parte, poi trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno e teneteli in caldo in forno a 80° mentre cuocete altre cucchiariate di impasto. Servite le polpette calde o tiepide con la salsa di yogurt e i limoni rimasti.



In questa foto: piatto verde fondo e piatto beige di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 130

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Langhe Doc Riesling Pétracine 2024 G.D. Vajra

La cantina a conduzione familiare si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe, e dal 2019 i vigneti sono certificati biologici. Pétracine nasce nelle zone più fresche e ricche di calcare ed è il primo Riesling renano nella zona del Barolo. Al naso sprigiona aromi freschi con note di biancospino, sambuco, albicocca, agrumi e grafite ed è appena sapido al palato. Da provare con pesce e frutti di mare (€ 25).

Cuvée d'Arcé Zero Brut Monteci 1985

Si tratta di un millesimato 2012 dosaggio zero nato da uve Cortese, Trebbiano e Garganega bianca con metodo classico, spumantizzato in bottiglia per circa 90 mesi. Dal perlage fine e persistente, lo spumante al naso ha note floreali e di panificazione, delicate e fragranti; in bocca è fresco e a 8-10° sposa piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e dessert (€ 32).



Fosarin Collio Bianco Doc Ronco dei Tassi

Secondo la Guida Vini d'Italia de L'Espresso 2025 questo è il miglior vino bianco della Penisola e si è aggiudicato anche i Tre Bicchieri Gambero Rosso 2025. Il Fosarin nasce a Cormòns (Go) da una cuvée di Friulano, Malvasia e Pinot Bianco, non teme il tempo e si affina negli anni: fresco e fruttato da giovane, dopo il secondo anno diventa complesso, ampio e speziato. A 12° accompagna pesce, carni bianche e formaggi (€ 22).



InAnfora Pecorino Tullum Docg - Cantina Tollo

Esprime eleganza e finezza di un vino bianco e corpo, struttura e trama tannica di un rosso: il Pecorino biologico vinificato in anfore di terracotta da 750 litri dove affina per almeno 15 mesi; dai sentori di uva appassita, agrumi, umami, lavanda, ha tannini fini con finale sapido e persistente; a 12-15° accompagna primi e secondi di pesce ricchi e saporiti (€ 24).



Ga.Ry Igt Veneto Bianco Tedeschi

La storica cantina della Valpolicella presenta l'inedito vino il cui nome nasce dall'acronimo di Garganega, Riesling e Chardonnay. In questo Igt Veneto Bianco si vuole così unire la tradizione rappresentata dalla Garganega (84%) all'innovazione interpretata dal Riesling renano (6%), entrambi equilibrati dalla presenza dello Chardonnay (10%): una sinergia perfetta per un vino fresco e aromatico. Limpido e dorato con riflessi verdi, al naso è fruttato e speziato con note di muschio bianco e frutta gialla matura. Al palato risulta rotondo, bilanciato, con una persistenza elegante, di buon corpo e con una vivace acidità. A 8-10° sposa piatti vegetariani, pesce, crostacei, molluschi, salumi e carni bianche (€ 17).



SantaCroce laColombera

Secondo Elisa Semino, enologa della cantina soprannominata "the queen of Timorasso", la collina di Santacroce a Sarezzano (Al) è il luogo vocato per l'uva Timorasso. Qui mette radice il vigneto dal quale nasce il cru di Timorasso fresco e longevo, da spendere con agnolotti, formaggio Montebore della val Borbera e piatti della cucina asiatica (€ 40).



San Bruzio Vermentino Maremma Toscana Doc Cantina Vignaioli Scansano

È nella top ten dei Vermentini Grand Prix 2025 della Doc Maremma questo Vermentino Superiore che matura in acciaio per sei mesi con le fecce fini: si può bere giovane, ma si esprime al meglio 2 o 3 anni dopo la vendemmia; fresco e sapido accompagna pesce, carni bianche e formaggi freschi (€ 18).

NOVITÀ

mugele's brand identity

GUSTO+GUSTO

DUE DELIZIE DELL'ALTO ADIGE, UN'UNICA BONTÀ

Cremoso?

Croccante?

Adesso con
Choco Wafer

Loacker



Dall'incontro di due autentiche prelibatezze dell'Alto Adige nasce la nuova irresistibile combinazione Gusto+Gusto: cremoso yogurt Mila con 100% latte dell'Alto Adige e croccanti wafer Loacker. Più gusto che mai.

WWW.MILA.IT



ISTOCK

CILIEGIE dolci e salate

LE REGINE DI STAGIONE INTERPRETANO GOLOSI DESSERT, MA ANCHE INSOLITI ARROSTI E PROFUMATE FOCACCE. CINQUE RICETTE ALLA MANIERA DI CAMPAGNA CON PICCOLI TOCCHI CHE SANNO SORPRENDERE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto dei piatti di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli



Tessuto in lino
grezzo tinto a mano
Hue Table Stories,
tagliere in marmo
ottagonale
Marmolove.
Indirizzi a
pagina 130

FONDENTE DI CIOCCOLATO
CON CILIEGIE

pag. 68



CARRÉ DI MAIALE CON CILIEGIE ALLO ZENZERO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 90 MINUTI
860 CAL/PORZIONE

1 carré di maiale con 4 costole

– 600 g di ciliegie – 6 cipollotti
– 10 cm di zenzero – 3 bacche di anice stellato – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaio di zucchero di canna – 1 cucchiaio di miele di acacia – 2,3 dl di vino bianco
– 1 dl + 2 cucchiaini di aceto di mele
– 1 dl + 1 cucchiaio di salsa di soia
– olio extravergine d'oliva delicato
– sale – pepe – ciliegie gialle per guarnire (facoltativo)

1 Avvolgete le ossa del carré con foglietti di alluminio in modo che non brucino in cottura. Lavate le ciliegie, snocciolatele e tritatene 1/3. Pulite i cipollotti e tritateli grossolanamente. Sbucciate lo zenzero, grattugiatene 2 cucchiaini e tagliate il restante a fettine. Sbucciate l'aglio.

2 In una casseruola fate dorare l'aglio con poco olio a fiamma bassa e poi eliminatelo. Aggiungete le ciliegie snocciolate, 1 cucchiaino di zenzero grattugiato, lo zucchero di canna, 1 cucchiaio di salsa di soia, 1,5 dl di vino bianco e 1,5 dl di acqua calda, poi cuocete per 7-8 minuti. Unite 1 dl di aceto di mele, regolate di sale, pepate e lasciate raffreddare la composta.

3 In una piccola pentola disponete le ciliegie tritate, la salsa di soia e l'aceto rimasti, lo zenzero grattugiato restante, il miele e l'anice stellato e fate sobbollire la salsa per 5 minuti.

4 In una teglia che contenga in misura il carré mescolate i cipollotti e lo zenzero a fettine con un po' d'olio, aggiungete la carne, salatela e infornatela a 220° per 20 minuti. Sfumate con il vino rimasto, abbassate la temperatura a 180°, unite la composta e la salsa preparate, coprite e proseguite la cottura per 1 ora bagnando il carré ogni tanto con il fondo di cottura. Lasciate riposare il tutto fuori dal forno per 15 minuti. Servite e guarnite a piacere con ciliegie gialle.



ISTOCK

PER LE CARNI, PREFERITE
FRUTTI DI GUSTO ASPRIGNO:
SI RICONOSCONO
DALLE DIMENSIONI PICCOLE
E DAL COLORE CHIARO



GIANMARCO FOLCOLINI

I FRUTTI BEN MATURI SONO
PERFETTI PER LE COMPOSTE
E I DESSERT IN GENERALE,
A CUI DONANO UNA
FONDENZA IRRESISTIBILE

TORTA CON COMPOSTA AGRODOLCE DI CILIEGIE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

**500 g di ciliegie – 200 g di nocciole
spellate – 200 g di zucchero di canna
– 120 g di zucchero semolato
– 100 g di farina 00 – 80 g di burro
morbido – 3 uova medie – 2 dl
di panna fresca – 0,6 dl di olio di semi
di girasole – 0,5 dl di aceto di mele
– 1 bustina di vaniglina – 8 g di lievito
per dolci – sale**

1 Lavate le ciliegie e snocciolatele. Trasferitele in una casseruola con lo zucchero di canna, l'aceto di mele e 0,3 dl di acqua e cuocete coperto per 30 minuti a fiamma bassa. Lasciate raffreddare la composta.

2 Intanto, frullate a polvere le nocciole con lo zucchero semolato. Setacciate la farina con il lievito facendoli cadere direttamente in una ciotola, unite la polvere di nocciole e zucchero, la vaniglina, il burro a fiocchetti, le uova sbattute, l'olio e un pizzico di sale e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.

3 Trasferitelo in uno stampo di 20 cm di diametro rivestito con carta da forno bagnata e strizzata, livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio e infornate a 180° per 40 minuti. Lasciate riposare la torta per 10 minuti, sformatela e fatela raffreddare su una gratella. Al momento di servire, trasferitela su un piatto da portata, sgocciolate le ciliegie con un mestolo forato e disponetele sul dolce. Versate lo sciroppo di cottura in un bricchetto e fatene colare un poco sulle ciliegie. Servite il restante a parte e accompagnate con la panna montata (non troppo soda).

Tessuto in lino tinto
a mano Hue Table
Stories, piatto
e bricchetto
Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi
a pagina 130



Tessuto in lino
grezzo tinto a mano
Hue Table Stories,
forchettine in
acciaio satinato
Pintinox.
Indirizzi
a pagina 130



SCHIACCiate CON CHÈVRE, PANCETTA, FINOCCHIO E CILIEGIE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

500 g di farina per pane e pizza
+ quella per la lavorazione – 150 g
di ciliegie – 1 finocchio – 120 g
di formaggio tipo buche de chèvre
– 50 g di pancetta arrotolata a fette
– 50 g di mandorle spellate – 40 g
di rucola selvatica – 5-6 steli di erba
cipollina – 1 cucchiaino di zucchero
– 7 g di lievito di birra in polvere – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Versate il lievito in una ciotola, unite lo zucchero e 3 dl di acqua tiepida, mescolate e lasciate riposare 5 minuti fino alla formazione di una schiuma superficiale. Mescolate la farina con una presa di sale, disponetela a fontana sulla spianatoia, versate al centro il composto lievitato e 3 cucchiai d'olio e lavorate per 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Trasferitelo in una ciotola oliata, incidetelo croce, coprite con pellicola e lasciate lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio del volume (circa 1 ora e mezza). Sgonfiate l'impasto con le mani, trasferitelo sulla spianatoia infarinata, dividetelo in 4 porzioni uguali e formate delle palline. Copritele con pellicola e lasciatele riposare per altri 30 minuti.

2 Intanto, lavate e asciugate le ciliegie. Pulite il finocchio e tagliatelo a lamelle con una mandolina. Sbriciolate il formaggio, riducete la pancetta a striscioline e tritate grossolanamente le mandorle.

3 Stendete le porzioni di impasto sulla spianatoia infarinata in 4 dischi di 1/2 cm di spessore. Trasferiteli in una teglia rivestita con carta da forno e farciteli con le mandorle, il finocchio, il formaggio, la pancetta e le ciliegie. Condite con un filo d'olio e una macinata di pepe e infornate a 220° per 15 minuti. Servite le schiacciate con la rucola e l'erba cipollina tagliuzzata.



QUANDO LE CILIEGIE SONO
A VISTA, LASCIATE QUALCHE
PICCIOLO: OTTERRETE
UN COLPO D'OCCHIO PIÙ
SCENOGRAFICO



DOLCE DI PANE CON BRICIOLE DI AMARETTO E CILIEGIE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

500 g di ciliegie – 300 g di pane raffermo – 120 g di zucchero – 80 g di burro molto morbido – 80 g di mandorle – 0,6 dl di panna fresca – 4 uova – 1 limone non trattato – 20 g di amaretti – sale

1 Riducete il pane a pezzetti piuttosto piccoli. Versate la panna in una casseruola, portatela fino al limite del bollore su fiamma medio-bassa e spegnete subito il fuoco. Unite il pane, mescolate, coprite la casseruola e lasciate riposare per 30 minuti.

2 Intanto, lavate le ciliegie, asciugatele e snocciolatele. Versate le mandorle e lo zucchero nel bicchiere del frullatore e azionate l'apparecchio fino a ottenere una polvere. Lavate il limone, asciugatelo e grattugiate metà della scorza. Sbriciolate grossolanamente gli amaretti.

3 Frullate il composto di pane e panna con un mixer a immersione. Mescolando con un cucchiaino incorporate via via le uova, la polvere di mandorle e zucchero, la scorza di limone grattugiata, metà del burro a tocchetti, un pizzico di sale e infine le ciliegie. Versate il composto in uno stampo di 22 cm di diametro rivestito con carta da forno bagnata e strizzata, cospargete con gli amaretti e il burro rimasto a fiocchetti e infornate a 180° per 50 minuti.

FONDENTE DI CIOCCOLATO CON CILIEGIE (pagina 61)

Tritate finemente 250 g di cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria con 120 g burro a tocchetti mescolando; lasciate intiepidire. Montate 5 uova con 80 g di zucchero, 1 pizzico di sale e 1 cucchiaino di foglioline di timo cedrato fino a ottenere un composto spumoso. Mescolando con una frusta incorporate il cioccolato fuso con il burro e 80 g di farina setacciata. Versate l'impasto in uno stampo di 20x24 cm rivestito con carta da forno bagnata e strizzata. Lavate e asciugate 200 g di ciliegie e allineatele sul dolce affossandole leggermente. Infornate il fondente a 160° per 35 minuti e poi lasciatelo raffreddare. Tagliatelo a quadrotti e servitelo con altre ciliegie fresche. Per 6-8 persone.

Tessuto in lino
grezzo tinto a mano
Hue Table Stories,
piatto in ceramica
smaltata con
decorso floreale
Francesca Reitano
Ceramica.
Indirizzi
a pagina 130



Gattò di patate

SOLIDAMENTE
RADICATO
NELL'IDENTITÀ
GASTRONOMICA
NAPOLETANA,
È UN RICCO
SFORMATO
DI CHIARA
ISPIRAZIONE
FRANCESE

testi e cura di Paola Mancuso,
in cucina Elena Tettamanzi,
foto di Laura Spinelli,
bere giusto di Sandro Sangiorgi

Si scrive proprio così, gattò, mutazione napoletana di *gateau*, che in francese sta per “torta” e indica svariate preparazioni, dolci e salate. L'interpretazione partenopea di questa specialità, pur in tutte le sue varianti, è invece solo salata: una sorta di sformato a base di patate, con formaggi e salumi tipici della Campania.

Il termine gattò non è che una delle tante tracce che la dominazione francese ha lasciato (anche) nel vocabolario gastronomico napoletano, dai *crocché* (da *croquette*) ai *bigné* che si chiamano *sciù* (dalla pasta *choux* utilizzata). Del resto, la triangolazione tra Napoli, Francia e gastronomia è antichissima. Risale al 13esimo secolo, sotto la dinastia francese dei d'Angiò, quando un anonimo cuoco della corte di Carlo II scrisse il *Liber de coquina*, uno dei più antichi trattati di cucina dell'Occidente.

Ma è nella Napoli illuminista del Settecento che risalgono le origini del gattò. In quel periodo la capitale del regno borbonico e la sua corte sono influenzate dalle abitudini francesi preferite dalla regina Maria Carolina, sorella di Maria Antonietta di Francia. In ogni dimora aristocratica la tavola era gestita dai *monsù* (da *monsieur*), raffinati capocuochi esperti nella cucina d'Oltralpe. È in questo contesto che approda, dalla Puglia, Vincenzo Corrado, al servizio del principe di Francavilla, che lo nominò “Capo dei servizi di bocca”, una sorta di chef di palazzo. Oltre a preparare e organizzare sontuosi banchetti per il principe, Corrado trovò il tempo per scrivere un trattato di gastronomia che gli portò fama e successo: *Il Cuoco Galante*, pubblicato nel 1773 e arrivato alla sesta edizione nel 1820. Nel volume Corrado dedica un'intera sezione alle patate, tubero giunto dall'America che sul finire del Settecento diventò simbolo del progresso gastronomico.

La “campagna di promozione” per il consumo del misconosciuto vegetale era già iniziata in Francia grazie ad Antoine Parmentier (inventore della celebre zuppa che porta il suo nome), che convinse il re Luigi XVI a diffonderne la coltivazione. Corrado gli fece eco con il *Trattato sulle patate* (1798), con un ricettario dedicato

all'utilizzo del tubero: ripassato in padella, alla parmegiana, ripieno e trasformato in due versioni di gattò, semplice (un impasto di patate, burro, parmigiano, uova, panna e cannella) o ripieno con funghi, fegatelli e animelle.

Nel corso dei secoli successivi, la preparazione ha mutato gli ingredienti, ma non ha perso una certa sontuosità. Come nella ricca versione di Jeanne Carola Francesconi (1903-1995), autrice de *La cucina napoletana*, vera bibbia della tradizione gastronomica partenopea. La sua ricetta, proposta in queste pagine, è insaporita da diversi tipi di formaggi e salame locale.

Non sorprende che il gattò fosse tra i cibi più amati da Eduardo De Filippo. Ma negli ultimi anni della sua vita gli preferì una versione più delicata, con la sola aggiunta di fiordilatte e provola affumicata. Viene raccontata nel libro *Si cucine cumme vogli'i'* (2001), scritto da Isabella Quarantotti, moglie del maestro, il quale chiamò questa variante “gattò di Hiwet”, dal nome della cuoca eritrea che lo preparava benissimo.



BERE GIUSTO

ALCUNE RICETTE DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA UNISCONO ELEMENTI DI TERRA, VEDI LE PATATE, A PROTEINE E GRASSI ANIMALI, VEDI LATTICINI, INSACCATI E UOVA, CON TALI FLUIDITÀ E CAPACITÀ DI RELAZIONE DA RENDERE L'INSIEME LEGGIADRO, NONOSTANTE LA CONCENTRAZIONE DI SOSTANZE E SAPORI. LE SABBIE VULCANICHE DANNO AL LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DI ANDREA MATRONE SIA L'ENERGIA CHE CONTRASTA SENZA ESITAZIONI L'IMPATTO DI CIASCUN INGREDIENTE, SIA LA PERSISTENZA PER RIASSUMERE NELLE SENSAZIONI FINALI LA STRATIFICATA MEMORIA DEL PIATTO.

INTERVISTA



Tradizione rivisitata

NELLA ZONA DI CHIAIA, NEL CUORE DI NAPOLI, IL RISTORANTE UMBERTO (UMBERTO.IT) FA PARTE DELL'ASSOCIAZIONE LOCALI STORICI D'ITALIA. APERTO NEL 1916 DA UMBERTO DI PORZIO COME TRATTORIA, OGGI È UN ELEGANTE LOCALE, PUNTO DI RIFERIMENTO PER GUSTARE UNA CUCINA PARTENOPEA RISPETTOSA DELLA TRADIZIONE, MA NON INTEGRALISTA, IMPREZIOSITA DA INGREDIENTI DI QUALITÀ. OGGI IL RISTORANTE È PORTATO AVANTI DALLA TERZA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA DI PORZIO: LORELLA, SOMMELIER, E IL FRATELLO MASSIMO, ASSAGGIATORE ONAF (NELLA FOTO).

IL VOSTRO GATTÒ DI PATATE È “MIGNON”. SÌ, LO PROPONIAMO IN VERSIONE TORTINO MONOPORZIONE, COME ANTIPASTO.

OLTRE AL FORMATO, COSA AVETE RIVISITATO?

ABBIAMO ARRICCHITO IL GATTÒ CON INGREDIENTI TIPICI DEL TERRITORIO. SOPRA UNO STRATO DI PUREA FATTA CON PATATE ROSSE, LATTE, BURRO E PECORINO, METTIAMO TORZELLE RICCE NAPOLETANE (ANTICO CAVOLO BROCCOLO, PRESIDIO SLOW FOOD), LEGGERMENTE LESSATE; CE LE FORNISCE L'AZIENDA AGRICOLA GIOLI, ALL'INTERNO DEL PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO. A QUESTE AGGIUNGIAMO DADINI DI MORTADELLA DI MAIALE NERO CASERTANO (ALTRO PRESIDIO SLOW FOOD), PECORINO O TOCCHETTI DI PROVOLA DI AGEROLA. COPRIAMO CON ALTRA PUREA, SPENNELLIAMO LA SUPERFICIE D'OLIO PER OTTENERE UNA CROSTICINA CROCCANTE E INFORNIAMO PER MASSIMO 15 MINUTI.

COME LO SERVITE?

SU UNA BASE DI FONDUTINA DI PECORINO CON LATTE E UN PO' DI PANNA E UNA GUARNIZIONE DI FOGLIOLINE DI BASILICO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

A NAPOLI, UNA SELEZIONE
DI LOCALI IN CITTÀ
CHE OFFRONO QUESTA
E ALTRE SPECIALITÀ
TRADIZIONALI

LA CAMPAGNOLA

*Via dei Tribunali 42, Napoli,
tel. 081459034*

LOCALE RUSTICO E VERACE
CHE OFFRE CUCINA TIPICA
PARTENOPEA, SEMPRE
AFFOLLATO PER VIA DEI
PREZZI MODICI. IL MENU
CAMBIA OGNI GIORNO
E SI POSSONO TROVARE
PARMIGIANA DI
MELANZANE, GATTÒ DI
PATATE, PEPERONI RIPIENI
CON LA RICOTTA. TRA I
PRIMI, PASTA PATATE E
PROVOLA, SPAGHETTI ALLO
SCARPARELLO (CON
POMODORO E
FORMAGGIO), GENOVESE,
MANFREDI CON LA RICOTTA.
TRA I DOLCI, DA NON
PERDERE IL BABÀ.

NENNELLA

*Piazza Carità 22, Napoli,
tel. 081414338*

DALLA STORICA SEDE
NEI QUARTIERI SPAGNOLI,
QUESTA POPOLARE
TRATTORIA (ANCHE NEI
PREZZI) SI È TRASFERITA
NELLA CENTRALE PIAZZA
CARITÀ, PUNTO NEVRALGICO
PER I TURISTI. IL MENU VARIA
OGNI GIORNO: DALLA PASTA
E PATATE CON PROVOLA
E PANCETTA ALLE LINGUINE
CON LUPINI, DALLE
POLPETTE AL RAGÙ
NAPOLETANO AL GATTÒ
DI PATATE, DAL BACCALÀ
FRITTO AL POLPO IN
CASSERUOLA.

HOSTARIA

DALLE SORELLE 1910

*Via Benedetto Cairoli 1, Napoli,
tel. 081454757*

LOCALE A GESTIONE
FAMILIARE CHE DA OLTRE
UN SECOLO PROPONE PIATTI
DELLA CUCINA
NAPOLETANA: CROCCHÈ,
PEPERONI RIPIENI, ZUPPA
DI SOFFRITTO (A BASE DI
CARNE E POMODORO),
LINGUINE CON POLIPETTI
ALLA LUCIANA, PASTA
LARDIATA, PASTA E FAGIOLI
CON LE COZZE, GENOVESE,
SPAGHETTI CON I LUPINI.



GATTÒ DI PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA

1, 5 kg di patate a pasta gialla, possibilmente vecchie
– **120 g di mozzarella fiordilatte** – **120 g di provola**
affumicata – **300 g di salame tipo Napoli a fette**
spesse – **3 uova medie** – **150 ml circa di latte**
– **100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato**
– **100 g di pecorino romano grattugiato** – **sale** – **pepe**
– **burro e pangrattato per la teglia**

1 Lavate le patate, lessatele, sbucciatele
e passatele con lo schiacciapatate,
raccogliendole in una ciotola.

2 Tagliate il salame a listarelle.

3 Riducete il fiordilatte a dadini
e fateli asciugare su carta da cucina.
Tagliate a dadini anche la provola.

4 Incorporate al passato di patate le uova
sbattute, 100 ml di latte, i due formaggi
grattugiati, le listarelle di salame, sale e pepe.
Amalgamate bene il tutto. Dovrete ottenere
un composto morbido, ma compatto. Se è
troppo asciutto, aggiungete il latte rimasto.

5 Ungete di burro il fondo e i bordi di una
tortiera di 24 cm di diametro. Cospargeteli
di pangrattato ed eliminate l'eccesso.

6 Versatevi la metà del composto preparato,
disponetevi sopra i pezzetti di fiordilatte e
provola e coprite con il composto rimasto.

7 Livellate la superficie, cospargetela di
pangrattato, qualche fiocchetto di burro e
infornate a 200° per 30 minuti o fino a quando
sarà dorata. Fate riposare il gattò per almeno
mezz'ora e servitelo tiepido. È buono anche
il giorno dopo.

La assaggi, ti conquista...



**E VINCI CON
BRIMI UN
SOGGIORNO DA**

5.000 €

**E 28 WEEKEND PER
DUE PERSONE
IN UN VITALPINA
HOTEL SÜDTIROL**

Muoversi all'aria aperta,
rilassarsi in piscina e sauna,
mangiare in compagnia e per
una volta pensare a sé stessi.
Alcuni tra i migliori alberghi
dell'Alto Adige per una
vacanza all'insegna della
sostenibilità: regionale,
autentica e vicina alla natura.
www.vitalpina.info



COME PARTECIPARE:

Dal 01/04/2025 al 31/10/2025 compra
un multipack mozzarella Brimi, vai sul sito
www.vinciconbrimi.it e inserisci i tuoi dati
e quelli dello scontrino d'acquisto.
Scopri subito se hai vinto uno dei 28 weekend
in palio e partecipa all'estrazione finale.

www.vinciconbrimi.it

Nel cuore delle bollicine

TRA TRENTO, VALDOBBIADENE E VALLE DEL PIAVE

UN VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE ENOLOGICHE DI TRENTINO E VENETO, ALLA SCOPERTA DI PANORAMI INCANTEVOLI, BORGHİ ANTICHI, TESORI D'ARTE

testi di Alessandro Brizi

La Cattedrale di San Vigilio, sede del Concilio di Trento, domina la piazza principale della città con la sua architettura romanica. Un percorso di gusto, piacere e cultura non poteva che cominciare da questo capoluogo, gioiello architettonico e gastronomico incastonato tra le Alpi e, da sempre, porta d'accesso per la Mitteleuropa. A

pochi passi dalla cattedrale, si trova il Castello del Buonconsiglio, dove è possibile visitare il celebre Ciclo dei Mesi, una serie di affreschi che raccontano la vita medievale della valle dell'Adige. Per gli amanti della scienza, invece, un passaggio al Muse (Museo delle Scienze progettato da Renzo Piano) offrirà un'esperienza interattiva tra

natura e tecnologia. Una visita alla cantina Cesarini Sforza vi donerà il giusto relax grazie alla degustazione di spumanti Metodo Classico Trento Doc, espressione dell'eleganza alpina.

Lasciata Trento, il nostro itinerario prosegue verso sudest attraversando la Valsugana. Qui si aprono alla vista due autentiche gemme d'acqua dol-



Vini, prodotti tipici, profumi e suggestioni uniche a Trento, la città del Concilio, tappa fondamentale per la storia d'Italia e d'Europa oltre che buen retiro per chi ama unire natura e benessere. Sotto, la Fontana di Nettuno di fronte alla Cattedrale di San Vigilio.



UNSPLASH

Storia e scienza si fondono nel centro di Trento, tra gli affreschi del Castello del Buonconsiglio e il Muse di Renzo Piano

ce: i laghi di Caldonazzo e Levico. Il primo, tra i più grandi bacini naturali del Trentino, è perfetto per una nuotata o una passeggiata sul lungolago. Il secondo, più raccolto e appartato, abbraccia il grazioso centro di Levico Terme, dove l'eleganza liberty degli hotel storici rimanda all'epoca d'oro del turismo mitteleuropeo.

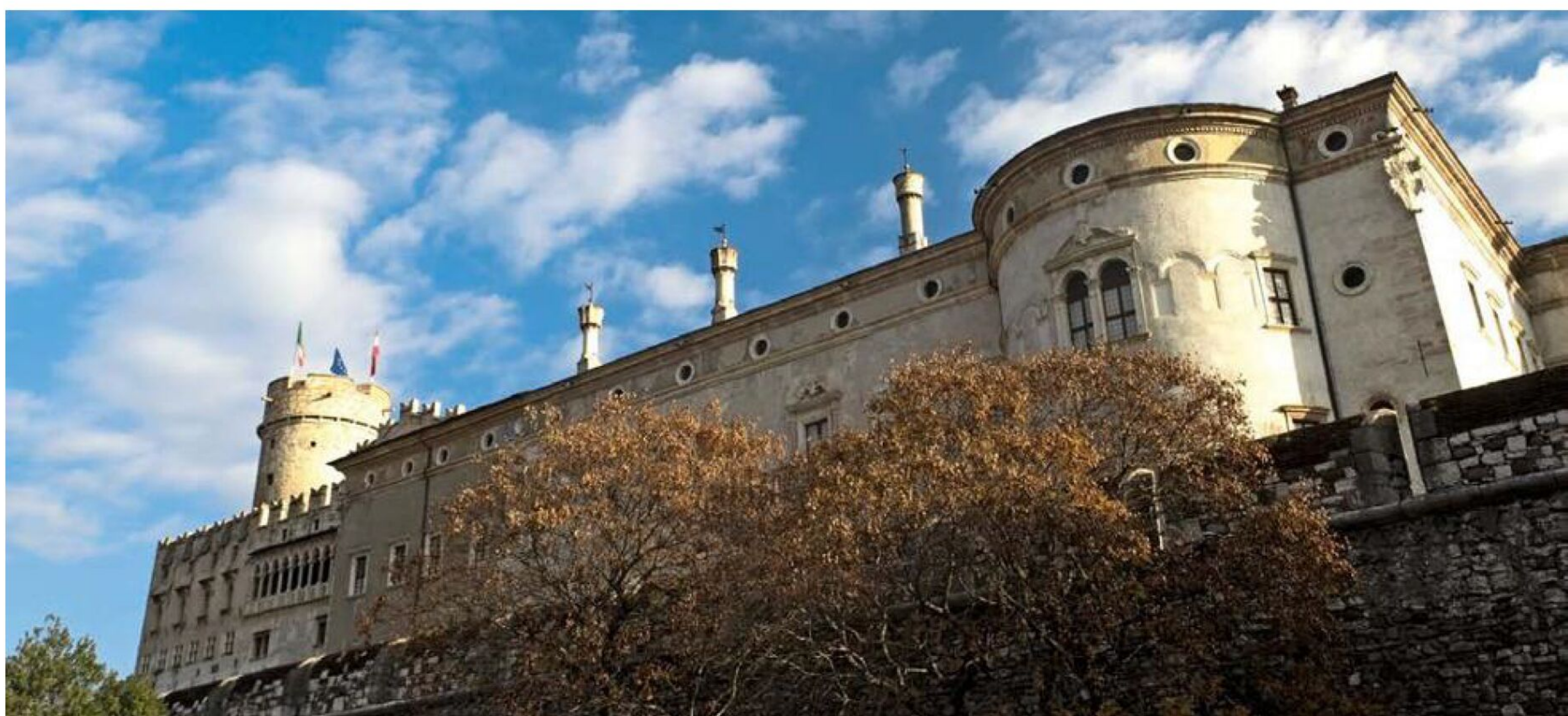
A pochi chilometri si trovano le Terme di Levico e Vetriolo, rinomate per le acque ricche di ferro e arsenico, uniche in Italia. Una sosta qui è un invito al riposo, prima di proseguire *segue* >

ISTOCK PHOTO





A destra, il Palazzo del Buonconsiglio e, sopra, il Museo delle Scienze (Muse), entrambi a Trento. Il Metodo Classico trentino, tutelato e valorizzato dal Trento Doc, ha una storia articolata. La produzione di spumanti vide una svolta nel XX secolo grazie all'intuizione di Giulio Ferrari che, ispirato dai suoi studi in Francia, ha introdotto la pratica nella regione.



ISTOCK PHOTO

Lasciando le architetture storiche e futuristiche di Trento per la Valsugana, si incontrano i laghi di Caldonazzo e Levico. Le Terme di Levico e Vetriolo offrono trattamenti con un'acqua arsenicale-ferruginosa unica in Italia



CESARINI SFORZA

FONDATA NEL 1974 A TRENTO, LA CANTINA CESARINI SFORZA È RINOMATA PER I SUOI SPUMANTI METODO CLASSICO TRENTO DOC. LE UVE, COLTIVATE IN VIGNETI SELEZIONATI

DEL TRENTO, CONFERISCONO ELEGANZA E FRESCHEZZA AI VINI, ESPRESSIONE DEL TERRITORIO ALPINO. TRA QUESTI SPICCA LA RISERVA AQUILA REALE, CHARDONNAY 100% PROVENIENTE DAL VIGNETO MASO SETTE FONTANE, UN

VOCATO CRU SITUATO ALLE PORTE DELLA VALLE DI CEMBRA A 500 METRI DI QUOTA. DOPO OLTRE 90 MESI SUI LIEVITI, L'AQUILA REALE È L'ESPRESSIONE PIACEVOLE E ARTICOLATA DELL'ARCHETIPO DELLE BOLLICINE DI MONTAGNA.



CESARINISFORZA.IT



SIME PHOTO



Fino a Feltre il nostro itinerario tocca rocche antiche e forti difensivi

Sopra, le Terme di Levico e un grappolo di Glera, l'uva del Prosecco. Questo vino è caratterizzato da tre denominazioni: il Prosecco Doc, che coinvolge tutto il Friuli Venezia Giulia e gran parte del Veneto, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, zona storica e l'Asolo Prosecco Docg.



tra vette e castelli. I versanti della valle custodiscono Castel Telvana, arroccato sopra il medievale Borgo Valsugana, e il maestoso Castel Ivano, maniero millenario affacciato su uno splendido panorama. Salendo ancora di quota si raggiunge Forte Leone, un'imponente fortificazione a 1512 metri d'altitudine, parte del complesso difensivo di fine Ottocento a guardia del confine orientale italiano.

È ora il momento di scendere verso il lago di Odorico, preludio all'arrivo nel borgo di Feltre, cittadina che fu un importante presidio della Serenissima.

Il paesaggio muta notevolmente quando si imbocca il tratto verso la valle del Piave, "sacro alla patria" e silenzioso compagno di questa parte dell'itinerario. All'altezza di Quero, una sosta al Castello di San Girolamo offre un "tuffo" nella storia e nella bellezza

delle Prealpi bellunesi. Poi, d'un tratto, ecco le colline del Prosecco Superiore: morbide e ripide al contempo, ricamate di vigneti ordinati e punteggiate da casali ed eremi, dal 2019 sono patrimonio dell'umanità Unesco.

A Santo Stefano di Valdobbiadene la cantina Col Vétoraz vi accoglierà sulla panoramica collina di Cartizze, culla di famosissimi spumanti e simbolo della Docg. Poco più avanti, a Guia, la cantina Foss Marai potrà altresì regalarvi un perfetto connubio tra design e territorio, con la degustazione che diventa esperienza multisensoriale, tra note aromatiche e scorci che appaiono usciti da un quadro.

Tappa d'obbligo è Conegliano, gioiello di arte e cultura. Il Castello ospita il Museo Civico con reperti archeologici, mentre il Duomo di San Leonardo, dalla facciata affrescata, e la *segue >*

COL VETORAZ

SITUATA A SANTO STEFANO DI VALDOBBIADENE, COL VETORAZ PRODUCE PROSECCO SUPERIORE DOCG DI ALTA QUALITÀ. LA POSIZIONE PRIVILEGIATA SULLA COLLINA DI

CARTIZZE E LA CURA ARTIGIANALE NELLA VINIFICAZIONE RENDONO I SUOI SPUMANTI UN'ECCellenza ASSOLUTA DEL TERRITORIO. PROPRIO IL VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE È L'EMBLEMA DI QUESTO SAVOIR-

FAIRE: COMPLESSITÀ OLFATTIVA, PIACEVOLEZZA, GRINTA E FRESCHEZZA SONO INFATTI LE DOTI DI UN VINO UNICO CHE VIENE GIUSTAMENTE RITENUTO LEGGENDA E BANDIERA DELLE BOLLICINE PIÙ AMATE AL MONDO.



COLVETORAZ.IT



Sopra, Conegliano vista dall'alto, tra vigneti e tetti rossi. Culla del Prosecco Superiore e scrigno d'arte, la cittadina ospita un bel castello, oggi sede museale e la Cattedrale di San Leonardo (Duomo di Conegliano); la presenza della più antica Scuola Enologica d'Italia ne racconta l'identità.

sua splendida Sala dei Battuti sono ulteriori testimonianze del patrimonio artistico. La Scuola Enologica di Conegliano, infine, che è la più antica d'Italia, rappresenta ancora oggi un punto di riferimento per la formazione nel settore.

L'ultima tappa del nostro viaggio si snoda nel cuore della Marca Trevigiana, tra colline vitate e antichi presidi. Il paesaggio è dominato dal Castello di Collalto, una delle fortezze più antiche della zona, arroccato sopra l'omonimo abitato e circondato da filari ordinati e

fitti boschi. Un tempo residenza della potente famiglia dei conti di Collalto, nobili longobardi e poi feudatari del Sacro Romano Impero, evoca, ancora oggi, atmosfere fantasy e fa da sfondo a racconti di fantasmi e magiche dame che si aggirerebbero tra le torri.

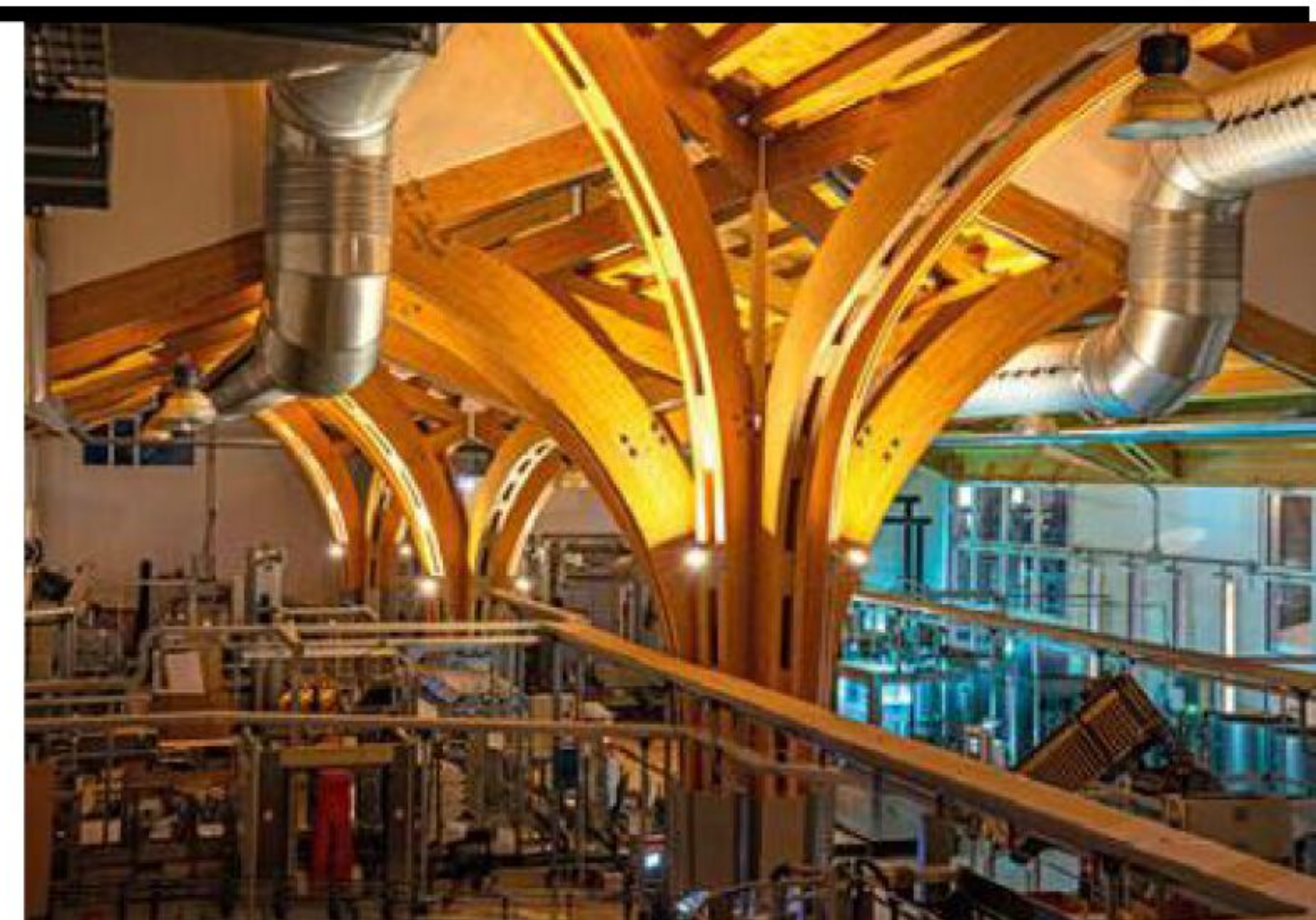
Non lontano, lungo le sponde del Piave, si nasconde un piccolo gioiello geologico: la Grotta Tavarán Grando, formazione carsica immersa nel verde. Proseguendo lungo la dorsale si incontrano luoghi carichi di significato ed emozione legati alla storia della Pri-

FOSS MARAI

A GUIA, NEL CUORE DELLE COLLINE DEL PROSECCO INSERITE DALL'UNESCO TRA I PATRIMONI DELL'UMANITÀ, FOSS MARAI UNISCE STORIA, RICERCA E INNOVAZIONE TRASFERENDOLI

NELLA PRODUZIONE DI SPUMANTI AD ALTO TASSO DI TERRITORIALITÀ. L'ATTENZIONE ALLA QUALITÀ E AL DESIGN DELLE BOTTIGLIE CARATTERIZZA L'IDENTITÀ DISTINTIVA DELL'AZIENDA CHE VIENE ESPRESSA AL MEGLIO NEL

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE STRADA DI GUIA. ELEGANTE E SUADENTE, AL NASO QUESTA ETICHETTA OFFRE NOTE FLOREALI E FRUTTATE, MENTRE AL PALATO CONQUISTA PER EQUILIBRIO E PERSISTENZA.



FOSSMARAI.COM





SIME PHOTO (3)

Dal Castello alla Scuola Enologica più antica d'Italia di Conegliano fino a Ponte di Piave e all'Oasi di Negrizia tra vini, suggestioni, natura



Qui sopra, gli archi di via XX Settembre, e più a destra, tra i silenzi del Montello, i ruderi dell'Abbazia di Sant'Eustachio a Nervesa della Battaglia: spiritualità e memoria in un paesaggio ricco di storia e dal fascino senza tempo.

ma guerra mondiale come il Sacrario Ossario Militare del Montello. Poco distante, a Nervesa della Battaglia, si erge l'Abbazia di Sant'Eustachio, fondata nel XI secolo di cui restano oggi seducenti vestigia: tra colonne spezzate e aperte navate, il senso di spiritualità è profondo.

Il nostro viaggio si conclude a Ponte di Piave, terra di vigne, acque e storia contadina. È qui che ha sede la cantina Ponte 1948, un'azienda che ha saputo trasformare la tradizione familiare in un marchio di riferimento per i vini

veneti. Le degustazioni in loco vi permetteranno di assaporare il meglio della produzione di Prosecco Doc, in primis, ma anche di rossi da Pinot nero che raccontano la ricchezza di un terroir unico. Prima di rientrare, è d'obbligo una passeggiata rilassante tra gli argini e i sentieri dell'Oasi delle Grave di Negrizia, area naturale protetta lungo il Piave. La natura vi regalerà il saluto finale a questi luoghi, chiudendo con armonia un viaggio che ha unito gusto, cultura, bellezza e il meglio delle bollicine Made in Italy.



PONTE 1948

FONDATA NEL 1948 A PONTE DI PIAVE, VITICOLTORI PONTE È UN PUNTO DI RIFERIMENTO NELLA PRODUZIONE DI VINI VENETI. LA GAMMA PRODOTTA COMPRENDE PROSECCO DOC, VINI

ROSSI E BIANCHI CHE SANNO TESTIMONIARE EFFICACEMENTE LA TRADIZIONE E LA PASSIONE DI OLTRE MILLE FAMIGLIE. PARTICOLARE ESPRESSIONE DEL TERRITORIO È IL PROSECCO ROSÉ, UN BLEND DI GLERA E PINOT NERO, UN

VITIGNO CHE IN QUESTO PRECISO ANGOLO DI PIAVE STA VIVENDO L'ESPERIENZA DI UN NUOVO ED "ESPLOSIVO" TERROIR, CHE HA GIÀ DATO VITA A INTERESSANTI ETICHETTE: DUE METODO CLASSICO E UN ROSSO FERMO.



PONTE1948.IT



Daw

UNA SONTUOSA BASE DI MERINGA RICOPERTA DI PANNA
MONTATA E FRUTTA FRESCA: UN DOLCE TEATRALE
CHE DEVE IL NOME A UN'ÉTOILE RUSSA. ECCONE STORIA,
MIRACOLI E SFIZIOSE DECLINAZIONI

testo e cura di Cristiana Cassè, foto di Chris Court/ Taverne/ Living Inside

Per questo dessert, che ammalia per voluttà e contrasti di (in)consistenze, dobbiamo ringraziare la ballerina Anna Matveevna Pavlova (nata a San Pietroburgo nel 1881), celebre nel mondo per la leggerezza del suo danzare. Al punto che un pasticcere (difficile stabile quale), ispirato da tanta grazia, decise di dedicarle un dolce capace di riprodurre lo spettacolo della sua levità. Sotto la meringa, sopra la panna. Due preparazioni montate, dove il vero ingrediente è l'aria. Quella in cui volteggiava l'étoile, e quella che viene inglobata sbattendo gli albumi con lo zucchero (per la meringa) e poi, appunto, la panna. A rifinire l'opera, i colori della frutta. Ma dove e quando è nata quest'idea geniale? È una storia controversa. Secondo la voce più accreditata, nel 1926 Anna Pavlova era in tour tra Australia e Nuova Zelanda, due nazioni separate dal mar di Tasmania e, tutt'oggi, dalla pretesa del primato su questa dolce dedica. In realtà, la storia sarebbe ancora più lunga

se pensiamo che la meringa è nata verso la fine del Seicento a Meiringen, in Svizzera, per mano del pasticcere italiano Gasparini, e che in tutti i paesi di lingua tedesca sono poi fioriti un'infinita serie di dessert che la prevedevano come guscio o a strati farciti con panna e frutta... A nessuno però era ancora venuto in mente di dedicarli a un'étoile.

I segreti in cucina

Nessuna difficoltà; solo due imperativi da rispettare: montare a lungo sia la meringa sia la panna perché inglobino più aria possibile e lasciar raffreddare la base di meringa nel forno (con lo sportello socchiuso) perché si stabilizzi lentamente. Ultima precisazione: esistono tre tipi di meringa. In queste pagine trovate Pavlove fatte con quella francese, la più tradizionale e semplice da preparare, che si realizza a freddo, ma esistono versioni del dessert con la meringa svizzera o con l'italiana, che prevedono brevi precotture prima di essere infornate.

Pavlova

magica e versatile

BASE DI MERINGA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 90 MINUTI

225 ml di albume a temperatura ambiente (occorrono circa 6 uova) – 330 g di zucchero semolato finissimo – 1 cucchiaino e 1/2 di aceto di vino bianco

1 Preriscaldate il forno a 150° in modalità statica. Versate gli albumi in una ciotola ampia e svasata. Montateli a neve soda con le fruste elettriche e poi aggiungete lo zucchero, 1 cucchiaino per volta, montando per 30 secondi a ogni aggiunta. Continuate a montare il composto per altri 6 minuti, poi unite l'aceto a filo e montate ancora per 2-3 minuti: dovrete ottenere un composto sodo e lucido.

2 Disegnate un cerchio di 22 cm di diametro su un foglio di carta da forno antiaderente, voltatelo e adagiatelo su una placca da forno. Aiutandovi con una spatola disponete la meringa nel cerchio (che si vedrà in trasparenza) creando un largo avvallamento centrale (servirà ad accogliere la farcia).

3 Infornate, abbassate la temperatura a 120° e cuocete per 1 ora e 30 minuti. Lasciate raffreddare la meringa nel forno con lo sportello socchiuso in modo che il vapore fuoriesca.



mango e lime

Scegliete 3 manghi maturi ma sodi, ricavate la polpa e tagliatela a spicchi: lavorate su un padellino in modo da raccogliere il succo che cola. Riscaldatelo a fuoco medio per farlo addensare leggermente e lasciatelo raffreddare. Guarnite la base di meringa con 350 ml di panna fresca montata con 30 g di zucchero a velo, le fettine di mango, il suo succo ristretto, la scorza grattugiata di 1 lime non trattato e una spolverizzata di semi di sesamo nero tostati brevemente in un padellino.

ananas e cocco

Scaldate a fuoco medio 1 dl di rum Malibù (cremoso) e 1 dl di rum tradizionale finché il liquido si sarà ridotto quasi della metà e avrà assunto una consistenza sciropposa. Guarnite la base di meringa con 350 ml di panna fresca montata con 30 g di zucchero a velo, 200 g di fettine di ananas fresco private della buccia e tagliate a mezzaluna, 100 g di polpa di cocco ridotta a lamelle con una mandolina e lo sciroppo al rum fatto colare a filo.





rabarbaro e lamponi

Lavate 350 g di coste di rabarbaro, tagliatele a pezzi di 8 cm e fateli cuocere per 10 minuti con 3,5 dl di acqua e 120 g di zucchero a velo vanigliato; lasciateli raffreddare nello sciroppo. Tostate 50 g di semi di sesamo in un padellino. Fate sciogliere a fuoco lento 50 g di zucchero con 25 g di miele e 1 cucchiaino di succo di limone. Incorporate i semi di sesamo, la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata e un pizzico di sale in fiocchi; allargate il composto su carta da cucina e fate raffreddare. Guarnite la base di meringa con 350 ml di panna fresca montata con 30 g di zucchero a velo, il rabarbaro, 300 g di lamponi e il croccante sbriciolato.

anguria e sciroppo in rosso

Portate a ebollizione 60 ml di acqua con 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaino di acqua di rose, 1 cucchiaio di lamponi liofilizzati tritati (in vendita online) e 2 gocce di essenza di vaniglia. Abbassate la fiamma e cuocete mescolando per 4 minuti; lasciate raffreddate. Guarnite la base di meringa con 350 ml di panna fresca montata con 30 g di zucchero a velo, 400 g di polpa di anguria senza semi tagliata a spicchietti e lo sciroppo ai lamponi.





kiwi e pistacchi

Fate sobbollire 160 ml di succo di limone con 80 g di zucchero e 1,5 cm di zenzero sbucciato e tritato fino a ottenere uno liquido sciropposo.

Frullate in un piccolo mixer 100 g di pistacchi spellati per ridurli in granella. Guarnite la base di meringa con 350 ml di panna fresca montata con 30 g di zucchero a velo, 4-5 kiwi sbucciati e ridotti a rondelle, la granella di pistacchi e lo sciroppo allo zenzero preparato.

banana e caramello

Fate sciogliere 100 g di zucchero in 60 ml di acqua a fuoco basso. Alzate la fiamma e proseguite la cottura, senza mescolare per 8 minuti per ottenere un caramello ambrato. Frullate 1/2 banana con 2 cucchiaini di panna fresca e 1 cucchiaino di estratto di vaniglia. Versate il composto sul caramello e cuocete mescolando per 1 minuto; lasciate raffreddare.

Guarnite la base di meringa con 350 ml di panna fresca montata con 30 g di zucchero a velo, 2 piccole banane tagliate a fette nel senso della lunghezza, 2 biscotti tipo Digestive sbriciolati, 2 cucchiaini di granella di cioccolato e il caramello alla banana fatto colare a filo.



buone letture
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

Geografia gastronomica

TAVOLE REALI INGLES E MENSE ROMANESCHE, SAPORI DEL GIAPPONE
E PIATTI LUSITANI, RICETTE ICONA DI CHEF E PASTICCIERI ITALIANI

di Francesca Tagliabue

FERMENTAZIONE CASALINGA

Un noto chef e lievitaista vegano offre tecniche, consigli e ricette per creare yogurt, kefir, lievito madre, aceti, formaggi e affettati vegetali, birra, sidro, kombucha, tempeh.

Il grande libro della fermentazione, Gribaudo, € 27



JRE – GIOVANI TALENTI ITALIANI

Le storie, le passioni, i successi, le ricette iconiche dei Jeunes Restaurateurs Italia, associazione di chef e imprenditori, ambasciatori della cucina italiana nel mondo.

Passione senza fine, Trenta, € 35

IL MONDO DEL BERE ANALCOLICO

Non solo bibite. Le nuove frontiere delle bevande senza alcol: impariamo a prepararle, ad abbinarle ai piatti in modo corretto e quali sono gli elementi indispensabili per un buon drink analcolico.

Senza alcol, Slow Food, € 35



TRADIZIONE A TEMPO DI RECORD

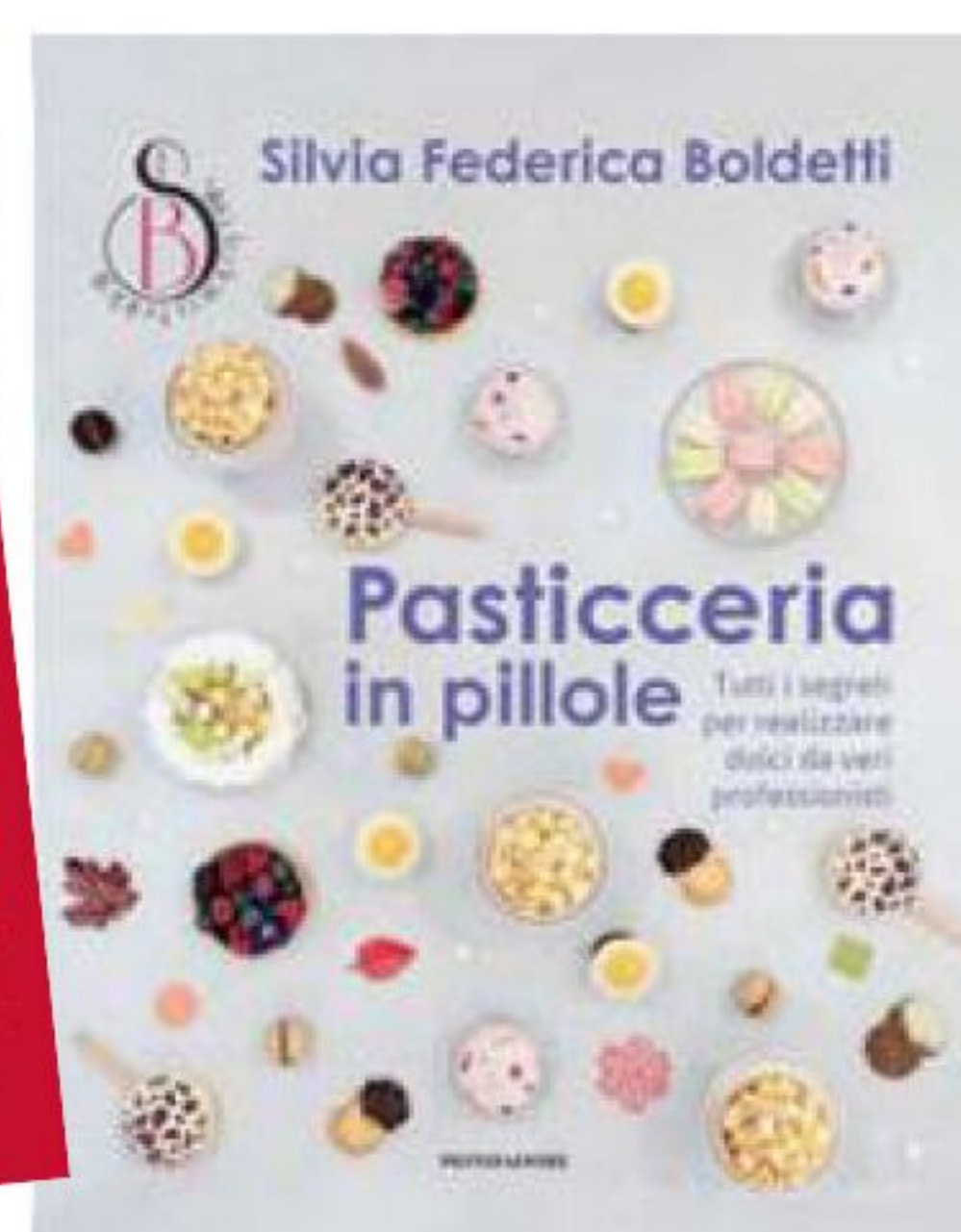
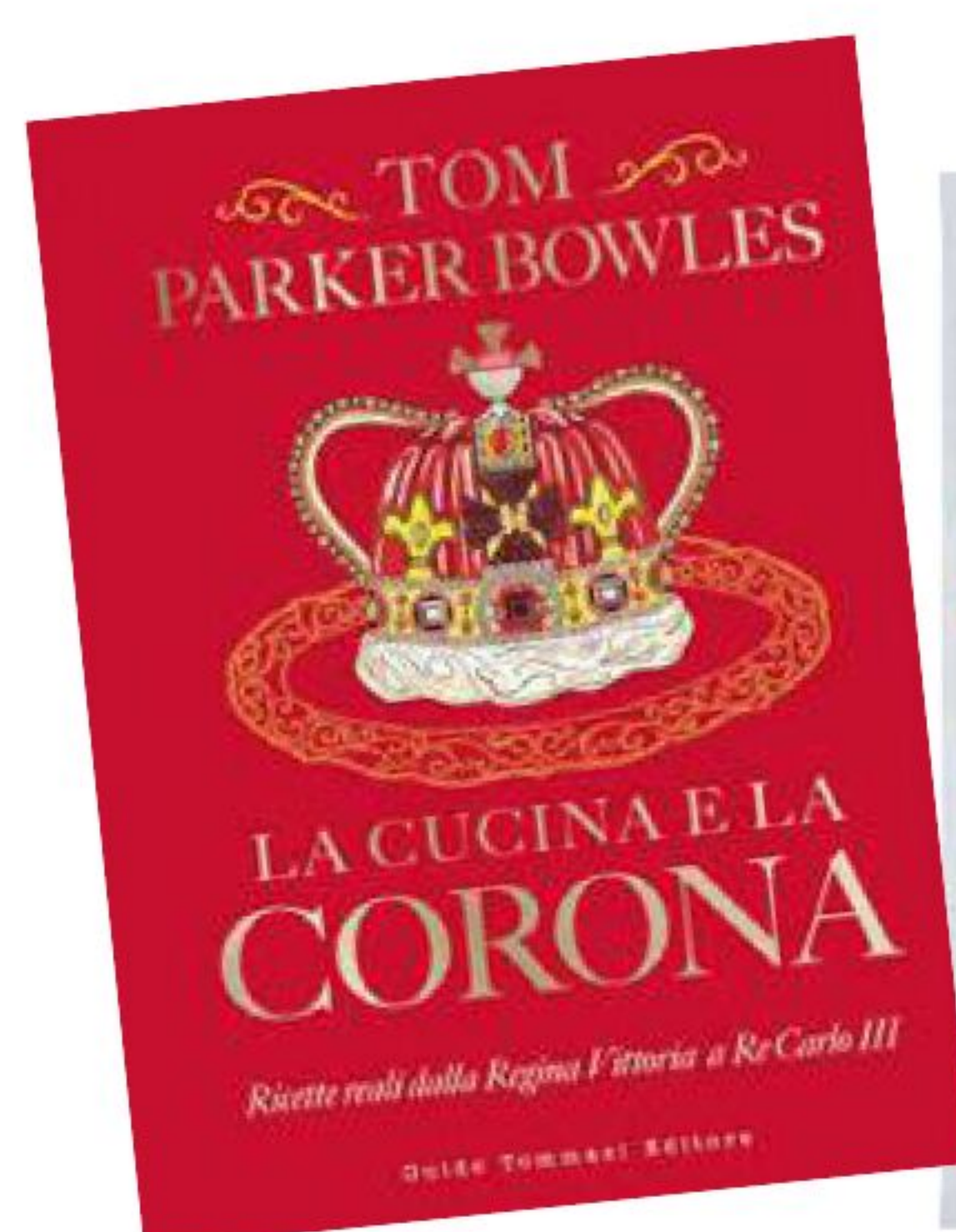
Facili e veloci: 40 tipiche ricette giapponesi divise in categorie, con illustrazioni e procedimenti chiari e lineari. Con gli ingredienti base e gli attrezzi indispensabili.

Ricette giapponesi in 4 passi, Guido Tommasi, € 19,90

CORONE E BUONE FORCHETTE

Aneddoti, storie e 100 ricette blasonate da fare a casa: banchetti di stato a parte, la tavola dei reali d'Inghilterra si rivela gustosa, curiosa e sorprendentemente semplice.

La cucina della Corona, Guido Tommasi, € 35



DOLCI BELLI E BUONI, RESI FACILI

Da una Maestra dell'Arte Dolce, un volume sulle basi della pasticceria.

Spiegazioni dettagliate in un linguaggio chiaro e comprensibile, ricette, varianti e consigli per evitare gli errori più comuni.

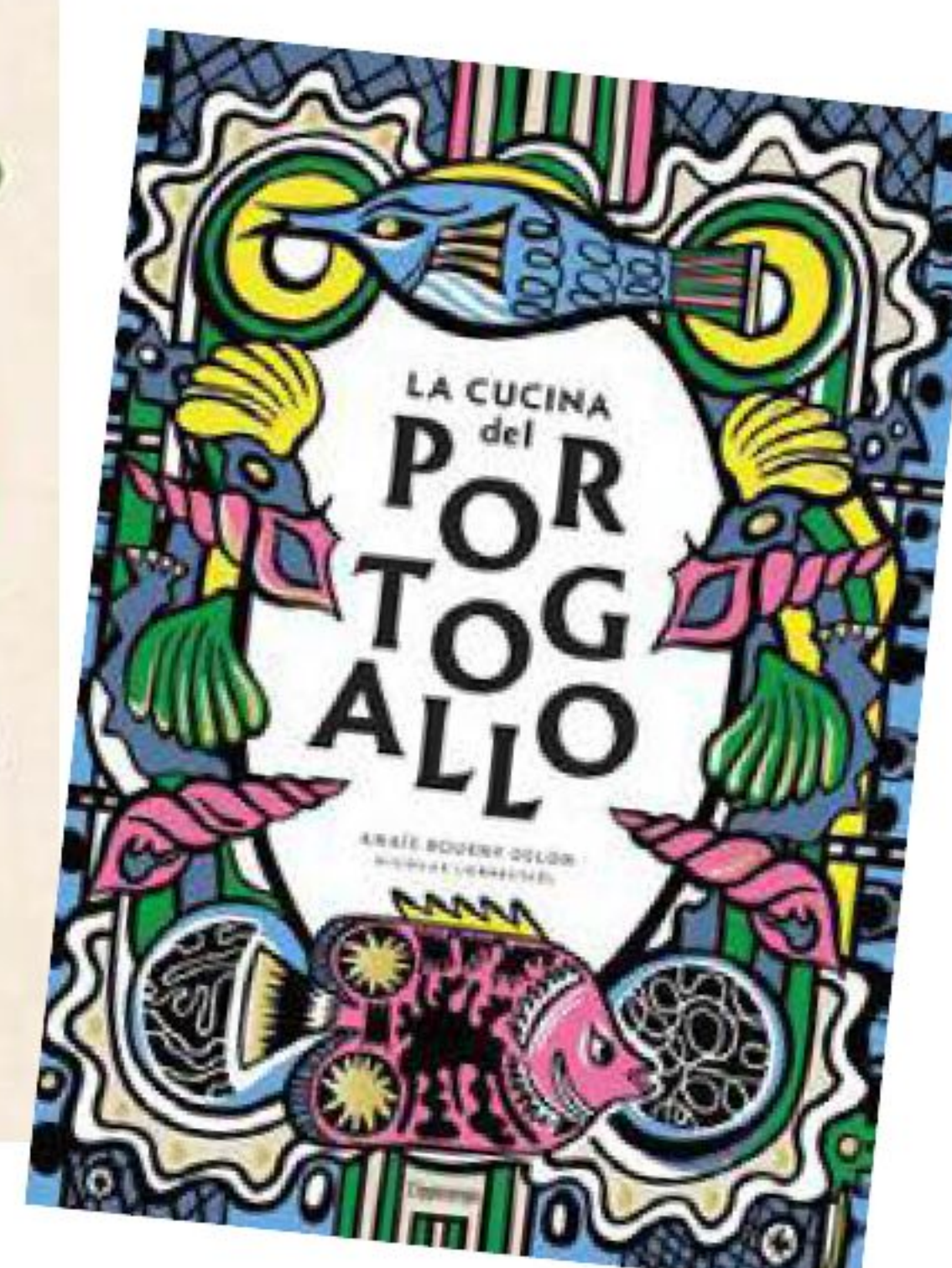
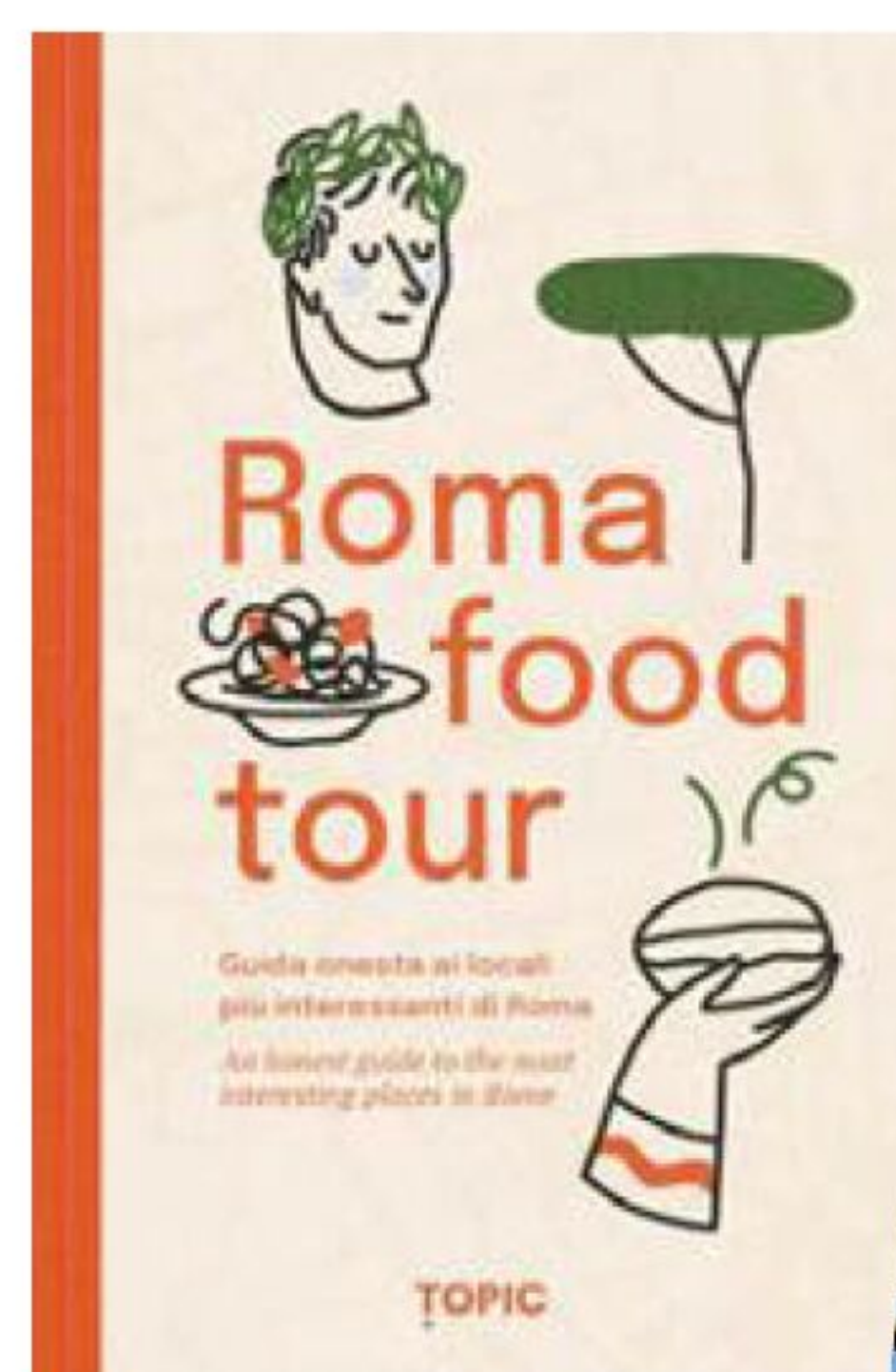
Pasticceria in pillole, Mondadori, € 29,90

ROMA, CARBONARA E SUPPLÌ

Una guida gastronomica essenziale del lato goloso della Capitale: la tradizione enogastronomica romana in 100 indirizzi, dalla trattoria alla gelateria. Con schede, immagini, consigli e specialità da non perdere.

In italiano e in inglese.

Roma Food Tour, Topic, € 14,90



ESPLOSIONE DI COLORI E SAPORI

Una panoramica intrigante sul patrimonio culinario portoghese: 12 chef propongono 65 ricette, tradizionali e interpretate, con belle foto e focus sugli ingredienti.

La cucina del Portogallo, L'ippocampo, € 25



I PRODOTTI
IL PODERE DI ALDI
DISPONIBILI NEL
BANCO FRIGO
INCLUDONO CARNI
DI USO COMUNE,
COME IL MACINATO
DI BOVINO, OLTRE
A SPECIALITÀ TIPICHE
DELLA NOSTRA
TRADIZIONE,
COME COSTATA
DI SCOTTONA,
STRACCETTI,
CARPACCIO, FINO
AL ROASTBEEF



IL PODERE, LA MARCA ALDI

CON LA LINEA
A MARCHIO PROPRIO
IL PODERE, ALDI
PROPONE UN RICCO
ASSORTIMENTO
DI CARNI BOVINE,
SUINE, AVICOLE E
ANCHE EQUINE, TUTTE
LAVORATE IN ITALIA,
PER UN TOTALE
DI 82 REFERENZE
COMPLESSIVE.

al discount MANZO DI QUALITÀ

ALDI OFFRE UN'ACCURATA SELEZIONE DI TAGLI DI MACELLERIA BOVINA,
ALL'INSEGNA DI GUSTO, FRESCHEZZA E PREZZI ACCESSIBILI

Nel carrello della spesa degli italiani, la carne continua ad avere un posto importante, forte della nostra tradizione gastronomica. Ma portare in tavola una buona pietanza non significa solo aver eseguito a puntino una ricetta, c'è di più: occorre aver acquistato una carne di qualità, condizione indispensabile che si traduce sempre in maggiore gusto; ma anche aver scelto il taglio giusto, per il risultato ottimale della nostra preparazione. Con la linea Il Podere, ALDI risponde a tutte queste esigenze, sempre nell'ottica della sua filosofia che si propone di offrire la massima qualità dei prodotti, privilegiando quelli made in Italy, al migliore prezzo. L'assortimento di carne bovina

proposta da ALDI, proveniente soprattutto da allevamenti in Italia e in Francia, è selezionato con cura. La grande catena di discount collabora esclusivamente con una rosa di fornitori certificati che garantiscono in modo diretto la qualità e la sicurezza del prodotto finale. Infatti, ciascun fornitore è sottoposto a ulteriori controlli a cura del team interno ALDI, con visite agli stabilimenti, analisi sui lotti prelevati nei punti vendita, assaggi e test ricorrenti. Grande è anche l'attenzione riservata alla sostenibilità e alla tutela del benessere animale, nel rispetto degli standard stabiliti dalla legge e con alcune referenze certificate, con l'obiettivo di garantire un assortimento virtuoso che valorizza una produzione responsabile e rispettosa dell'ambiente.

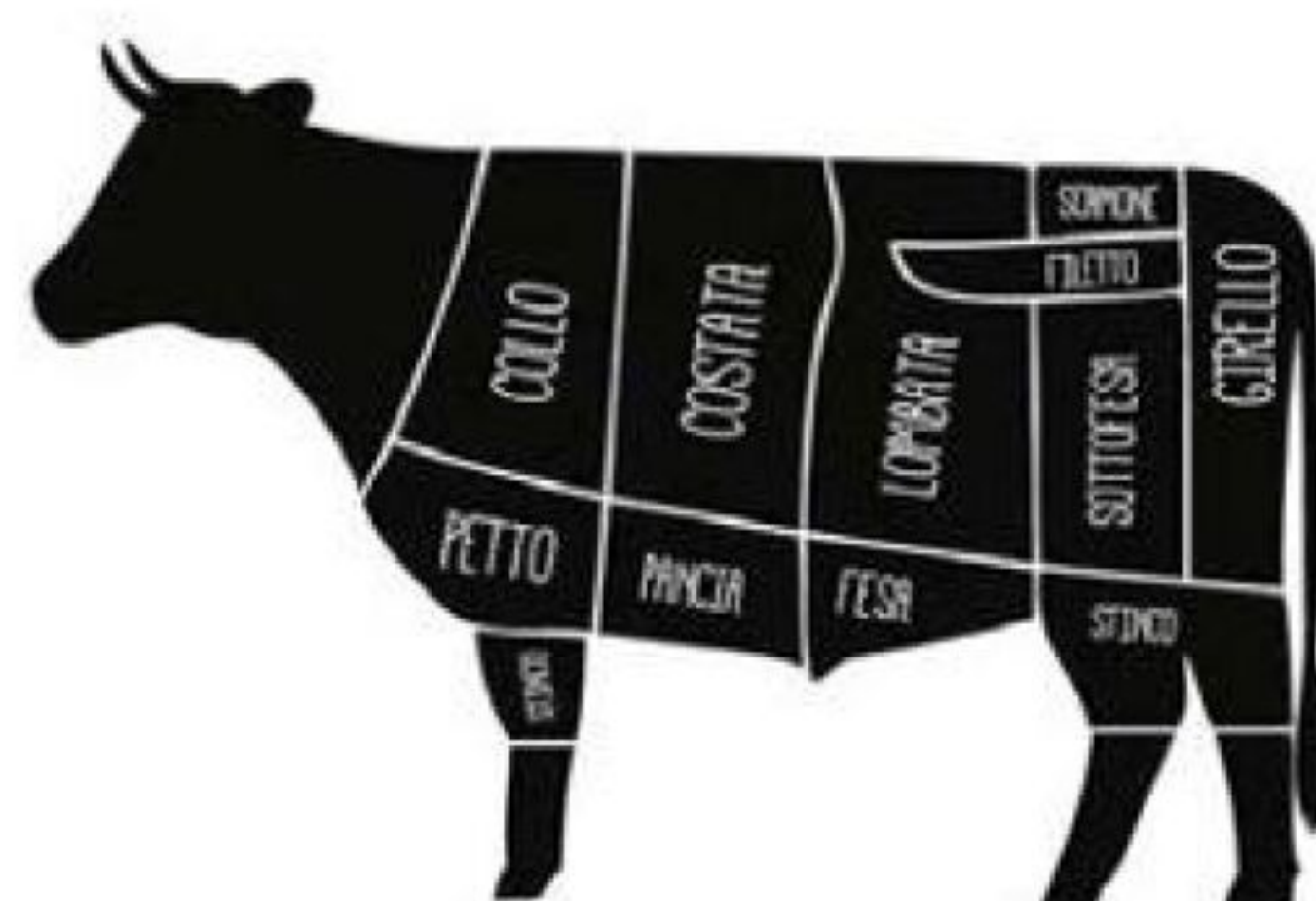
LE CARNI BOVINE
A MARCA
IL PODERE DI ALDI
VENGONO
LAVORATE
IN ITALIA,
CONFEZIONATE
IN VASCHETTA
E DISTRIBUITE
NEL GIRO DI DUE
GIORNI NEGLI
OLTRE 190 PUNTI
VENDITA PRESENTI
SUL TERRITORIO
NAZIONALE

Stabilito che qualità fa rima con bontà, tra i consumatori è però uso comune credere che tutte le parti del bovino possano essere cucinate in qualunque modo. Non è così. Ogni taglio di carne ha caratteristiche specifiche adatte a determinati tipi di preparazione e di cottura. Di fronte al banco frigo con le 18 referenze di carne bovina a marchio Il Podere di ALDI c'è l'imbarazzo della scelta. La selezione comprende svariati tagli di prima categoria, i più pregiati, che comprendono la tenera costata di scottona, eccellente alla griglia, la fesa o la noce, utilizzate per fettine e straccetti, fino al magatello, perfetto per un classico piatto come il carpaccio. Nell'assortimento non mancano carni regionali come gli hamburger di Piemontese, Chianina e Scottona, così come la tartare di bovino e la tagliata, che, per velocità di preparazione, sono ideali in estate.

“ LE CARNI ALDI ASSICURANO
QUALITÀ, FRESCHEZZA E CONVENIENZA ”

le nostre scelte

DALL'ASSORTIMENTO DI 18 SPECIALITÀ DI CARNE BOVINA IL PODERE DI ALDI, NEI PROSSIMI MESI TRATTEREMO, CON FOCUS E RICETTE DEDICATE, LA COSTATA DI SCOTTONA, FESA E SOTTOFESA, CODONE, MAGATELLO, ROASTBEEF, TAGLIATA E CARNE MACINATA.



NEI PROSSIMI NUMERI

OGNI MESE FINO A DICEMBRE
PARLEREMO DI UN TAGLIO
DI CARNE, SPIEGANDONE
LE CARATTERISTICHE E
COME VALORIZZARLO
AL MEGLIO IN CUCINA



IN UN CAMPO DI PISELLI

CELEBRATI DA PIATTI TIPICI E SAGRE, I VERDI LEGUMI SONO TRA I VANTI DELL'AGRICOLTURA VENETA. È IL MOMENTO DI CUCINARLI CON RICETTE DI TRADIZIONE (IN QUESTO SERVIZIO) E INNOVATIVE (DA PAGINA 50)

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Felice Scoccimarro,
foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Elena Tettamanzi

Sotto, Nicolina Bordignon, coltivatrice di Borso del Grappa. La ghiaia presente nei terreni di questa zona del Trevigiano drena l'acqua e aiuta la pratica di un'agricoltura senza ausili chimici. A sinistra, i campi di Baone (Padova).



GNOCCHI PADOVANI
CON CREMA DI PISELLI E
PANCETTA CROCCANTE

pag. 96



Qui sopra, i pisellini verdone nano, una varietà precoce e dolce coltivata all'agriturismo Al Bosco di Colognola ai Colli (Verona). In alto le piante della zona di Scorzè (Venezia), dove si svolgono diverse sagre dedicate.

RISI E BISI CON FRUTTI
DI MARE

pag. 96



Beppino Bragato, agricoltore di Scorzè (Venezia), mostra le serre con le varietà di piselli precoci, piantati già a fine febbraio e raccolti a fine aprile. Da maggio a giugno inoltrato si raccolgono invece quelli coltivati a pieno campo.



BACCALÀ (STOCCAFISSO)
CON PISELLI

pag. 96



Qui sopra, Stefano Zambon, titolare del Molino degli Euganei, a Baone (Padova), e ispiratore di un progetto finalizzato a individuare le migliori varietà di piselli da coltivare nei terreni della sua area geografica.



L'opera più famosa che ha per protagonisti i piselli è sicuramente quella scritta a Brno, cittadina a nord di Vienna, dal biologo Gregor Mendel, l'abate agostiniano che, a metà dell'Ottocento, svelò all'umanità i segreti dell'ereditarietà dei caratteri. In effetti i verdi legumi erano sempre stati interessanti per gli studiosi: "grati al gusto, risvegliano lo appetito e sanano la tosse", aveva scritto alcuni secoli prima Baldassarre Pisanelli (1559-1583), medico ed esploratore, nel suo *Trattato della natura, de' cibi et del bere*, mentre un altro medico, Pietro Andrea Mattioli (1501-1578), senese, li aveva miniati con delicati fiori pervinca nella sua opera *I discorsi*.

È nel Veneto tuttavia che la tradizione li pone sul podio dei prodotti ortofrutticoli: a Venezia per la festività del 25 aprile, giorno di San Marco, doge e aristocratici erano soliti consumare *risi e bisi*, ovvero riso e piselli di stagione, autentiche primizie. E a proposito di raccolta e produzione, negli *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia* (1809-1814), il compilatore Filippo Re scriveva che "certe collinette intorno a Soave, dodici miglia da Verona verso Vicenza, sono fortunatissime per questo legume. Il frutto è precoce, abbondante e di grande utilità al contadino".

Non a caso, dal 1957, il comune di Colognola ai Colli (Verona) è teatro di una sagra che si tiene nella seconda metà di maggio e suggella i piselli verdone nano, una varietà precoce e dolce. "Il terreno di origine vulcanica e l'esposizione a sud ne rendono ottimale la crescita", ci garantisce Mauro Franchi, presidente dell'Associazione bisicoltori che si incarica di garantire l'origine del prodotto e fornisce la sagra. "I piselli rappresentano una valida alternativa alla coltivazione della vigna", continua mostrando gli appezzamenti intorno all'agriturismo Al Bosco, pettinati a vigneto e ortaglia. "Prova ne sia che una decina di anni fa la produzione raggiungeva i 150 quintali mentre oggi, grazie al contributo di 26 associati, se ne raccolgono circa 800".

I terreni di origine vulcanica sono una costante anche a Baone, nella parte meridionale dei Colli Euganei. Fino agli anni Settanta del secolo scorso, proprio in questa località del Padovano convergavano i commercianti per acquistare i migliori piselli freschi da vendere in tutto il Veneto. "Le antiche sementi sono andate perdute ma negli ultimi decenni ne abbiamo selezionate di nuove, di qualità ancora migliore. Tra il 2008 e il 2012 il Parco

regionale dei Colli Euganei, la Pro Loco e i produttori dell'associazione Risi&Bisi hanno realizzato campi sperimentali per individuare quali fossero le varietà da adottare", ricorda Stefano Zambon, deus ex machina del progetto. Quelle selezionate garantiscono tempi di maturazione diversificati e pisellini piccoli, teneri e dolci. "La produzione di questi legumi, in forte crescita, ha contribuito a bloccare la cementificazione delle nostre campagne. E sicuramente ne gioverà anche il turismo".

Un'altra capitale veneta dei piselli è Borso del Grappa, nel Trevigiano. "Il nostro terreno è caratterizzato dalle ghiarete (la ghiaia sottile dilavata dal Grappa) che permettono all'acqua di drenare", spiega Nicolina Bordignon, il cui marito contribuì alla creazione dell'Associazione Bisicoltori nel 1987. Le ghiarete sono ideali per coltivare le piante di piselli, dal baccello lungo, senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi.

Anche a Peseggia, frazione di Scorzè, che dista solo 20 km da piazza San Marco, si svolge una famosa sagra dei piselli, organizzata dall'Opera Nazionale Dopolavoro fin dal 1933. Il terreno argilloso e l'acqua di falda, purissima, sono ancora oggi i due punti di forza dell'area. Per questa ragione dal momento della fioritura, che avviene a marzo, qui è tutto un montare tutori, i pali attorno ai quali si avvitano i cirri del pisello, ovvero i filamenti che si sviluppano nella parte terminale delle foglie. Beppino Bragato è uno dei produttori storici: "Dai fiori nascerà il baccello, che può contenere tra gli 8 e i 12 piselli, ma fiori e baccelli possono trovarsi contemporaneamente sulla stessa pianta". A fine febbraio si cominciano a preparare le serre che danno i primi raccolti a fine aprile; mentre la raccolta a pieno campo inizia nella seconda metà di maggio e dura fino a giugno inoltrato. "Da noi le feste dei bisi sono molto attese e si rivelano indispensabili per far vivere il nostro territorio. Per un giorno facciamo sentire i nostri ospiti come dei dogi", sorride invitante Lorenzo Michelin, presidente della Pro Loco di Scorzè e coordinatore regionale. C'è solo da consultare le date sul sito di Bisi in Festa (unpliveneto.it) per provarne la bontà e fare scorta.

le nostre scelte

Agriturismo Al Bosco

Località Bosco, 2
Colognola ai Colli (VR)
Tel. 0457 651635

Il Molino degli Euganei

Piazza XXV Aprile, 20A
Baone (PD)
Tel. 0429 57182

Società Agricola Bepi Bordignon

Via Misquile, 4
Borso del Grappa (TV)
Tel. 0423 561400

Azienda Agricola Beppino Bragato

Via Ludovico Ariosto, 15
Scorzè (VE)
Tel. 339 4168911



TAPPE DEL GUSTO IN UN CAMPO DI PISELLI

GNOCCHI PADOVANI CON CREMA DI PISELLI E PANCETTA CROCCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

700 g di patate piccole e farinose per gnocchi – 300 g di piselli freschi sgranati – 90 g di farina di mais biancoperla macinata fine – 100 g circa di farina tipo “0” + quella per infarinare – 1 uovo – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 60 g di pancetta tesa affettata – 1 cipollotto – brodo vegetale – 40 g di burro – olio extravergine di oliva del Garda – noce moscata – sale – pepe

1 Lavate le patate senza sbucciarle, mettetele in una pentola, copritele d’acqua e cuocetele per 25-30 minuti finché saranno tenere. Scolatele, sbucciatele ancora calde e passatele allo schiacciapatate facendo cadere la purea sul piano di lavoro. Lasciatela intiepidire.
2 Impastate le patate schiacciate con l’uovo, due pizzichi di sale, un’abbondante grattata di noce moscata, la farina di mais e poco più di metà di quella “0”; incorporate man mano altra farina “0” fino a raggiungere la giusta consistenza. Formate un grosso cilindro, fatelo riposare per 5 minuti, poi tagliatelo a pezzi e da ognuno ricavate un lungo salsicciotto delle dimensioni di un pollice. Tagliatelo a pezzetti lunghi circa 1,5 cm e passate gli gnocchi sui rebbi di una forchetta per rigarli. Disponeteli man mano su vassoi infarinati.
3 Pulite e tritate il cipollotto, fatelo appassire in un tegame con un filo d’olio, aggiungete i piselli e fateli stufare per una decina di minuti aggiungendo un po’ di brodo. Regolate di sale e frullatene i 2/3 con il parmigiano reggiano, fino a ottenere una crema. Tagliate la pancetta a strisce corte, fatele rosolare in una padella antiaderente fino a renderle croccanti; scolatele. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione e saltateli in padella con la crema e il burro, aggiungendo i piselli interi. Servite gli gnocchi completando con la pancetta e una macinata di pepe.

RISI E BISI CON FRUTTI DI MARE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 75 MINUTI
COTTURA 70 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

320 g di riso Vialone Nano – 800 g di pisellini nel baccello – 1 kg di vongole già spurgate – 250 g di gamberetti piccoli – 150 g di calamaretti piccoli già puliti (o seppioline) – 2 scalogni – 2 spicchi d’aglio – 2 coste di sedano – 1 carota – 1 piccola cipolla – 1 bicchiere di vino bianco – 2 rametti di timo – 2 foglie di salvia – 2 ciuffi di prezzemolo – 30 g di burro – olio extravergine d’oliva – sale – pepe

1 Sgranate i pisellini, metteteli da parte e lavate accuratamente i baccelli. Mondate e tagliate a tocchetti il sedano, gli scalogni, la carota e la cipolla, metteteli in una pentola, aggiungete un filo d’olio e fateli rosolare per 3-4 minuti a fuoco dolce. Aggiungete i baccelli, salvia e timo, versate circa 1,5 litri d’acqua, coprite la casseruola e lasciate cuocere per 30-40 minuti, regolando di sale. Filtrate il brodo, passate i baccelli al passaverdure per recuperare la poca polpa in essi contenuta e unitela al brodo.
2 Scaldate un cucchiaino d’olio e l’aglio schiacciato in una larga padella, unite le vongole e la metà del vino, mettete il coperchio e fatele aprire a fiamma vivace. Filtrate il liquido e mettetelo da parte, poi togliete i 3/4 dei molluschi dalle valve. Sgusciate i gamberetti mantenendo la parte terminale della coda e dividete i calamaretti in 2-3 pezzi.
3 Scaldate un filo d’olio in un tegame a fondo spesso, versate il riso e lasciatelo tostare mescolando continuamente per 3-4 minuti, poi sfumatelo con il vino rimasto. Versate 2 mestoli di brodo di baccelli bollente e proseguite la cottura versando altro brodo man mano che si consuma. A circa 2/3 della cottura aggiungete i pisellini, il liquido delle vongole e, poco dopo, i gamberetti, le vongole sgusciate intere e i calamaretti. A cottura ultimata mantecate con il burro (la preparazione dovrà risultare molto morbida, una via di mezzo tra un risotto e una minestra), completate con le vongole nel guscio, un po’ di pepe e spolverizzate con il prezzemolo tritato.

BACCALÀ (STOCCAFISSO) CON PISELLI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

1 kg di stoccafisso (baccalà in Veneto) già ammollato – 600 g di piselli sgranati – 2 acciughe sotto sale – 1 grossa cipolla – 1 costa di sedano – 1 piccola carota – 1 foglia di salvia – 1 piccola foglia d’alloro – 1 ciuffo di rosmarino (10 aghi) – 2 rametti di timo – 1 spicchio d’aglio – 250 ml di vino bianco secco – 100 g di pomodorini o di pomodoro a cubetti – brodo vegetale – olio extravergine d’oliva – sale – pepe nero in grani

1 Sciacquate le acciughe e privatele della lisca. Mondate le verdure e preparate un trito con la cipolla, il sedano, la carota, l’aglio, gli aghi di rosmarino, la salvia, l’alloro, il timo e le acciughe. Private lo stoccafisso di spine e lisca e tagliatelo a pezzettoni regolari, amalgamatelo con il trito preparato e un filo d’olio e fate marinare in frigo per qualche ora.
2 Trasferite i pezzi di stoccafisso con tutto il trito in una casseruola antiaderente, aggiungete 5-6 cucchiaini d’olio e fateli rosolare da entrambi i lati per una decina di minuti, facendo attenzione a non lasciar bruciare il trito. Bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare, poi aggiungete un po’ di brodo e cuocete a fuoco dolce per 20-25 minuti.
3 Unite alla preparazione anche i pomodorini divisi in quattro spicchi e i piselli. Lasciate cuocere finché i legumi saranno teneri, versando un po’ di brodo. Profumate con una macinata di pepe e salate solo se necessario.

1673 Cesarini Sforza l'eleganza delle bollicine trentine

Spumanti d'eccellenza frutto di storia, amore e innovazione che, con la linea 1673, celebrano il piacere di un Metodo Classico di montagna



Cesarini Sforza è una delle voci autorevoli del Trentodoc e la linea 1673 racconta il volto più autentico delle bollicine di montagna trentine

Nel cuore del Trentino nasce Cesarini Sforza, cantina che dal 1974 incarna l'eccellenza dello spumante Metodo Classico di montagna. Fondata da Lamberto Cesarini Sforza, discendente di un'antica famiglia nobile, l'azienda è riuscita a trasformare un'eredità storica in un progetto enologico ambizioso: produrre spumanti capaci di rivaleggiare con i grandi nomi internazionali, mantenendo salda l'identità trentina.

Nel tempo, la selezione delle migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero, coltivate tra i 300 e i 600 metri sui versanti della Val di Cembra, ha permesso alla cantina di forgiare un proprio stile elegante e deciso. Qui, i terreni sabbiosi di origine porfirica e la ventilazione dell'Ora del Garda creano condizioni ideali per vini di struttura e finezza.

Tra le espressioni più alte di questo lavoro c'è la linea 1673, una collezione di spumanti formata da Riserva, Rosé, Noir Nature e Millesimato che si fa manifesto del Metodo Classico di montagna. Il Riserva 1673, da sole uve Chardonnay, si distingue per il suo perlage finissimo e la struttura avvolgente: ottimo in abbinamento a crudi di mare, risotti e secondi di pesce. Il Rosé 1673, da Pinot Nero, affascina con sentori di frutti rossi e rose, ideale per accompagnare salumi o carni bianche in preparazioni leggere. Il Noir Nature 1673, 100% Pinot Nero, impressiona per tensione e mineralità: ideale per chi cerca la vera anima del territorio nel calice. Fruttato, leggiadro e con toni di crosta di pane, infine, il Millesimato 1673, blend di Pinot Nero e Chardonnay, perfetto con frittiture vegetali e di pesce ma anche per nobilitare qualsiasi aperitivo.





Cocktail d'autore

Mattia Pastori (pavese, classe '84) è un fuoriclasse dello shaker con una cifra inimitabile: l'empatia da bancone. Essere ospitali e mettere a proprio agio tutti, anche con un drink ad personam, gli piace tantissimo. Tutto su di lui e la sua società di consulenza su nonsolococktails.com.

ELECTRONIC
pag. 102

CANCHANCHARA
pag. 101

KALA NAMAK SOUR
pag. 101

NEGRONI
DEL PROFESSORE
pag. 102



Mission mixologist

CRESCIUTO NEL BAR DI PAESE DEI SUOI GENITORI HA IMPARATO SUL CAMPO L'ARTE DEL RICEVERE E "DISSETARE" GLI OSPITI SECONDO IL GUSTO E L'UMORE DI CIASCUNO. IN POCHI ANNI È DIVENTATO ESPERTISSIMO E ORA È TRA I BARTENDER PIÙ FAMOSI, GRAZIE AL GARBO E ALLA CREATIVITÀ DEL PITTORE CHE È IN LUI

testo di Silvia Bombelli, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Il Mulino della Frega di Lardirago, un edificio settecentesco che negli anni '80 e '90 era una nota discoteca nel Pavese dove Mattia Pastori è nato e cresciuto, è diventato il quartiere generale di Nonsolococktails. È la sua società di consulenza e formazione che al mulino organizza anche serate musicali, perché per Mattia tutto quello che implica convivialità con banco bar annesso è una vera gioia. L'idea di ospitalità "assistita", con caffè, bibite e chiacchiere, infatti, l'ha assorbita fin da piccolo nel bar dei genitori, dove ha anche mosso i primi passi da mixologist. Prima pasticciando con bottigliette vuote, tempere e acqua, perché già gli piacevano i colori e le loro evocazioni (non a caso, appena ha tempo, dipinge), poi aiutando il papà con i cocktail classici. E galeotto fu lo shaker: Mattia si è innamorato dei drink d'autore e in pochi anni è diventato un grande esperto rivestendo l'incarico di bar manager in alberghi di lusso come Park Hyatt, Armani Hotel e Mandarin Oriental, nonché curare l'apertura di altre chicche come il Bulk Mixology Bar dell'hotel Viu, sempre nella Milano "da bere" di altissimo livello. Ora offre consulenze aziendali e catering cinque stelle, organizza corsi a vari livelli per giovani bartender, così come laboratori per professionisti navigati, per far conoscere nuovi liquori e botaniche. Immagina anche campi estivi che siano

una pausa di ristoro nelle bucoliche atmosfere del mulino per trasmettere l'arte di mixare, accogliere e ascoltare. Per lui è facile perché di empatia ne ha da vendere ed è maestro di ospitalità, tanto che da grande non gli dispiacerebbe fare il direttore d'hotel. Intanto, firma cocktail ad alto tenore di creatività, come quelli che vi proponiamo.

Mode e abbinamenti vincenti

Se gli estimatori dei cocktail equilibrati e inebrianti (volume alcolico attorno ai 25 gradi) restano lo zoccolo duro dei consumatori, dopo l'entrata in vigore del nuovo codice della strada gli analcolici o poco alcolici conquistano terreno, anche grazie ai nuovi prodotti originali a base di erbe, radici e altri ingredienti sorprendenti (dall'acqua di mare depurata ai fiori orientali o la barbabietola bianca distillata) per creare bevande ricercate da assaporare attentamente a impatto zero sull'alcolometro. Per quanto riguarda gli abbinamenti a tavola, però, secondo Mattia non bisogna esagerare. Per godere il sapore del cibo senza alterarlo è meglio riservare il cocktail all'aperitivo, accompagnato dai classici stuzzichini salati (patatine e noccioline) che "chiamano" il successivo sorso. Come suggerisce Mattia per i drink proposti qui. Volendo, il Negroni del professore si può anche accoppiare a una classica pizza, il Kala Nabak Sour a uova in camicia e asparagi e il Canchanchara a un piatto di spaghettoni con gamberi rossi e burrata.

Cubetti perfetti

Un consiglio per dare il tocco in più ai drink è quello di preparare il ghiaccio con acqua piuttosto "dolce" perché non si formi la tipica patina bianca data dall'affioramento dei sali minerali. Il congelamento, poi, dovrebbe essere graduale. Il vecchio pozzetto o i frigoriferi con scomparto di congelamento interno sono perfetti. Per i surgelatori standard è consigliabile riporre gli stampi per il ghiaccio in un contenitore da picnic che fa penetrare il freddo lentamente. Il ghiaccio, poi, va lasciato 4 o 5 minuti fuori dal freezer perché non perda la sua lucentezza a contatto con il drink. Una sorta di slow ice, insomma, per drink originali e scenografici preparati a regola d'arte.



VITA DA BAR(MAN)

CRESCIUTO TRA CASA E BOTTEGA DI FAMIGLIA, IL CLASSICO BAR DI PAESE DOVE TRA UN CAFFÈ E UN BIANCHINO SI INTRECCIANO ANEDDOTI E STORIE, MATTIA PASTORI SI RACCONTA IN **UNA DIVERTENTE BIOGRAFIA** CHE HA PER SFONDO FRIGO E BANCONE E I 40 COCKTAIL PIÙ RAPPRESENTATIVI DELLA SUA CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE (*IL FIGLIO DEL BAR*, EDIZIONI TECNICHE NUOVE, € 35).



KALA NAMAK SOUR

FACILE

PER 1 DRINK

ATTREZZATURA: SHAKER, STRAINER (PASSINO PER COCKTAIL)

BICCHIERE: TUMBLER BASSO

4 cl di whisky bourbon – 2 cl di sciroppo di mirtillo blu – 3 cl di succo di limone – 0,5 cl di soluzione salina al sale di Kala Namak (200 g di sale per 1 litro di acqua) – sale di roccia himalayano (ricco di note sulfuree e umami, in vendita nei negozi più forniti) – cubetti di ghiaccio – mirtilli per guarnire

1 Sciacquate e tamponate i mirtilli con carta da cucina. Infilatene tre su uno stecchino.

2 Versate tutti gli altri ingredienti nello shaker.

3 Agitate energicamente lo shaker per circa 10 secondi per miscelare il liquido, versatelo in un tumbler basso riempito con altro ghiaccio filtrandolo attraverso un passino per separare il ghiaccio contenuto nello shaker. Guarnite il bicchiere con lo spiedino di mirtilli preparato appoggiando lo stecchino sul bordo del bicchiere.



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta pubblicato sul sito salepepe.it



CANCHANCHARA

FACILE

PER 1 DRINK

ATTREZZATURA: JIGGER (DOSATORE PER COCKTAIL), PESTELLO, STIRRING SPOON (CUCCHIAIO PER COCKTAIL)

BICCHIERE: TUMBLER BASSO

3 cl di rum 3 anni – 3 cl di botanical spirits analcolico – 1 lime bio – 100 g di miele millefiori bio – 1 rametto di menta bio – cubetti di ghiaccio

1 Preparate l'acqua di miele mescolando il miele in 100 ml di acqua finché il miele si scioglie, poi misuratene 3 cl con il jigger. Lavate il lime, asciugatelo, tagliatelo a pezzetti e mettetelo in un tumbler basso.

2 Pestate il lime nell'acqua di miele usando il pestello, poi aggiungete abbondanti cubetti di ghiaccio fino a riempire il bicchiere.

3 Unite il rum e l'analcolico, poi mescolate delicatamente con lo stirring spoon. Completate con le foglie di menta e servite.



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta pubblicato sul sito salepepe.it





Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta pubblicato sul sito salepepe.it

ELECTRONIC

FACILE

PER 1 DRINK

ATTREZZI: STAMPINI IN SILICONE PER GHIACCIO DA 3X3 CM, JIGGER (DOSATORE PER COCKTAIL)
BICCHIERE: TUMBLER ALTO

5 cl di vodka – 10 cl di acqua tonica – 50 cl di vermouth dry – 50 cl di rosolio di bergamotto – colorante alimentare liquido blu – 1 limone bio – cubetti di ghiaccio

1 Preparate il ghiaccio blu portando a bollire il rosolio di bergamotto con il vermouth, poi unite qualche goccia di colorante fino a ottenere la tonalità che più vi piace. Mescolate e unite acqua sufficiente a compensare il liquido evaporato in cottura per ritornare a 1 litro. Lasciate raffreddare, poi versate in stampini di silicone per ghiaccio da 3x3 cm e ponete in freezer per almeno mezza giornata.

2 In un tumbler alto alternate cubetti di ghiaccio trasparente con altri del ghiaccio blu preparato e versate la vodka nel bicchiere.

3 Unite anche l'acqua tonica e decorate con una fettina di limone o, se preferite, un rametto di timo o di maggiorana.



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta pubblicato sul sito salepepe.it

NEGRONI DEL PROFESSORE

MEDIA

PER 1 DRINK

PREPARAZIONE 10 MINUTI

ATTREZZI: MIXER, STIRRING SPOON (CUCCHIAIO PER COCKTAIL), AFFUMICATORE
BICCHIERE: TUMBLER BASSO

3 cl di vermouth rosso – 3 cl di bitter – 3 cl di rye whiskey – chicchi di caffè – cubetti di ghiaccio – 1 cubo di ghiaccio grande

1 Versate in un mixer colmo di ghiaccio il vermouth, il bitter e il rye whiskey. Mescolate delicatamente con lo stirring spoon per raffreddare e diluire leggermente il drink. Versate filtrando in un tumbler basso dove avrete messo un grande cubo di ghiaccio.

2 Procedete con l'affumicatura ponendo l'apposita coppa di vetro (o altro tipo di affumicatore) sopra al bicchiere e nel cilindro collegato al tubicino qualche chicco di caffè. Bruciateli con l'accendino per qualche istante finché tutta la coppa si sarà riempita di fumo.

3 Toglietela e servite il drink avvolto nel fumo, completando, se vi piace, con una scorzetta di arancia non trattata.



Gluten
Senza glutine
Free

Summer chi ci piglia, ci griglia on Fire

Martini
Autore di Saponi



Accendi la tua
estate con
il concorso
Summer on Fire!



Fatti pigliare dalla griglia.

VINCI SUBITO

Torna la linea dedicata al barbecue, che ogni settimana mette in palio due barbecue elettrici Napoleon e un barbecue professionale Napoleon Rogue per l'estrazione finale.

Partecipare è facile

- Fino al 30 giugno 2025 acquista almeno una confezione della linea, conserva lo scontrino, collegati al sito summeronfire.it e scegli la modalità di partecipazione che preferisci.

Quale sarà il tuo preferito tra i 6 prodotti della linea 2025?

Gli Arrosticini di lonza marinata BBQ o gli Arrosticini di pollo panati Kansas?

I Mini filetti di pollo marinati al rosmarino o la Coscia di pollo marinata BBQ?

Le Bombette di suino con formaggio o il Maxi hamburger di suino al bacon?

PREMIO FINALE

OGNI SETTIMANA



publione.it

Carne fredda



ARROTOLATO
DI MAIALE
ALLE VERDURE
CROCCANTI

pag. 108

POLLO, VITELLO, MAIALE E TACCHINO, INSAPORITI DA GUSTOSI
RIPIENI E DELIZIOSE COPERTURE, DIVENTANO ROTOLI, POLPETTONI
E TERRINE, DA CUOCERE IN ANTICIPO E AFFETTARE AL MOMENTO

a cura di Daniela Falsitta

POLPETTONE DI VITELLO IN GELATINA AL MARSALA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
400 CAL/PORZIONE

300 g di vitello lessato – 200 g di prosciutto cotto a cubetti – 100 g di pancetta – 50 g di pinoli – 3 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato – 2 uova – 4 cucchiaini di pistacchi spellati – 1/2 limone non trattato – 1 dado di gelatina istantanea – 1 bicchierino di vino bianco – 2 cucchiaini di Marsala secco – noce moscata – sale – pepe

1 Macinate finemente il vitello lessato con 100 g di prosciutto e la pancetta, mettete il composto in una ciotola capiente e aggiungete il formaggio, i pinoli, i pistacchi, il prosciutto rimasto, le uova sbattute, la scorza grattugiata di limone e una grattata di noce moscata. Mescolate il tutto, regolate di sale, pepate e aggiungete il vino bianco a filo, fino a ottenere un impasto omogeneo.

2 Formate un polpettone, avvolgetelo in un telo e disponetelo in uno stampo da plumcake. Inserite lo stampo in una teglia più grande e versate acqua calda nella teglia; cuocetelo a bagnomaria in forno già caldo a 180° per 1 ora. Sformatelo, lasciatelo intiepidire ed eliminate il telo.

3 Preparate 2,5 dl di circa di gelatina seguendo le indicazioni sulla confezione dei dadi e aggiungendo il Marsala, lasciatela raffreddare e, prima che inizi a solidificarsi, versatene 3/4 in uno stampo da plum cake più grande di quello usato per il polpettone facendola scorrere uniformemente sul fondo e sulle pareti. Mettete il polpettone nello stampo, copritelo con la gelatina rimasta e lasciatelo solidificare in frigo per 3-4 ore.

4 Prima di servire, immergete per pochi istanti lo stampo in acqua calda, asciugatelo rapidamente, sformate il polpettone sul piatto di portata e servitelo a fette spesse.





TERRINA DI POLLO CON ORIGANO E CAPPERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
630 CAL/PORZIONE

400 g di petto di pollo – 500 g di pomodori – 100 g di pancetta a cubetti – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 5 uova – 200 ml di panna fresca – 2 cucchiaini di capperi sott'aceto – origano – 100 g di misticanza – 40 g di mandorle a lamelle – 4 steli di erba cipollina – 1 limone – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Scottate i pomodori in acqua bollente, trasferiteli in acqua ghiacciata, scolateli, spellateli, privateli dei semi e tagliate la polpa a cubetti; riuniteli in un colino a sgocciolare. Sbucciate l'aglio e la cipolla, tritateli e fateli rosolare in una padella con 2 cucchiaini d'olio. Unite la pancetta e il pollo tagliato a tocchetti, un pizzico di origano, sale, pepe e fate cuocere per 5 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

2 Sbattete le uova con la panna, unite i capperi sgocciolati, la dadolata di pomodoro e il pollo con la pancetta. Regolate di sale e pepate. Versate il composto in uno stampo rettangolare imburrato e compattatelo bene con un cucchiaio. Inserite lo stampo in una teglia, versate acqua calda nella teglia per cuocere la terrina a bagnomaria e infornate a 180° per 40 minuti circa. Fate raffreddare a temperatura ambiente e trasferite in frigo per almeno 6 ore.

3 Tostate le mandorle in forno a 160° per 10 minuti. Emulsionate un filo d'olio con il succo del limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate la misticanza con le mandorle e l'erba cipollina tagliuzzata, condite il mix con l'emulsione e servite con la terrina a fette.

ROTOLO DI TACCHINO
CON FETA E MANDORLE

pag. 108



ISPIRAZIONI CARNE FREDDA



ARROTOLATO DI MAIALE ALLE VERDURE CROCCANTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 75 MINUTI
810 CAL/PORZIONE

1 kg di coppa di maiale aperta a libro – 1 peperone – 1 melanzana piccola – 2 zucchine – 2 pomodori ramati – 1 cipolla – 600 g di pomodori a grappolo – 2 spicchi d'aglio – timo – 2 rametti di rosmarino – 1 bicchiere di vino bianco – brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate gli ortaggi: tagliate a pezzetti il peperone, la melanzana, le zucchine, i pomodori ramati e la cipolla. Fateli rosolare in una padella con 2 cucchiaini d'olio, 1 spicchio d'aglio schiacciato, qualche fogliolina di timo, sale e pepe. Continuate a cuocerli mescolando finché saranno teneri ma ancora croccanti ed eliminate l'aglio.

2 Salate la carne, pepatela e distribuitevi sopra le verdure lasciando liberi i bordi. Arrotolatela, legatela e mettetela in una teglia capiente con l'aglio rimasto, il rosmarino e qualche foglia di timo. Conditela con un filo d'olio, bagnatela con il vino e cuocetela in forno a 200° per 40 minuti, irrorandola spesso con il fondo di cottura e poco brodo.

3 Lavate i pomodori a grappolo e sistemateli intorno all'arrosto, irrorateli con il fondo di cottura e lasciate in forno per altri 20 minuti alla stessa temperatura. Sfornate, lasciate raffreddare, slegate l'arrosto, affettatelo e servitelo con i pomodori.



ROTOLO DI TACCHINO CON FETA E MANDORLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

1 fetta di tacchino da 600 g ben battuta – 4 fette di pane fresco senza crosta – 100 g di mandorle spellate – 1 limone non trattato – 1 mazzetto di erbe miste (basilico, prezzemolo e menta) – 100 g di feta – 40 g di olive al forno snocciolate – 8 pomodori semi secchi – vino bianco secco – brodo – olio extravergine d'oliva – burro – sale – pepe

per la salsa 3 spicchi d'aglio – 1 filetto di acciuga sott'olio – 50 g di yogurt – 1 limone – 1 cucchiaino di senape – 1 ciuffo di prezzemolo – 100 ml di olio extravergine d'oliva – sale

1 Frullate nel mixer 2 fette di pane con 50 g di mandorle, aggiungete la scorza grattugiata e il succo del limone, 30 g di burro, un cucchiaino di erbe miste tritate, la feta sbriciolata, sale e pepe. Mescolate e spalmate il composto sulla fetta di carne lasciando liberi i bordi, arrotolatela e legatela con lo spago da cucina.

In una casseruola che vada anche in forno, fate rosolare il rolo su tutti i lati con una noce di burro e 2 cucchiaini d'olio, sfumate con poco vino, bagnate con un mestolo di brodo e trasferite in forno a 200° per 40 minuti bagnando spesso la carne con il fondo di cottura.

2 Tritate il pane rimasto con le olive, le rimanenti mandorle e i pomodori e condite il trito con un filo d'olio. Cospargete la superficie dell'arrosto con il trito e proseguite la cottura per altri 10 minuti accendendo il grill pochi minuti prima del termine. Sfornate e lasciate raffreddare.

3 Preparate la salsa. Frullate l'aglio sbucciato con l'acciuga, la senape, lo yogurt, un pizzico di sale e 2 cucchiaini d'acqua, incorporando l'olio a filo, 2 cucchiaini di succo di limone e il prezzemolo tritato. Servite il rolo affettato con la salsa.

ARROSTO DI VITELLO CON SALSA TONNATA E POMODORI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 70 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

1 kg di noce di vitello – 1 spicchio di cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 bicchiere di vino bianco secco – 1 foglia di alloro – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la salsa 2 tuorli – 200 g di tonno sott'olio – 2 acciughe dissalate – 2 cucchiaini di capperi sott'aceto – aceto – olio di oliva – olio extravergine d'oliva – sale
per guarnire 2 pomodori cuore di bue – 1 limone non trattato – 1 costa di sedano verde con le foglie – 1 ciuffo di basilico

1 Sbucciate la cipolla e tritatela con la carota e il sedano puliti. Scaldate 3 cucchiaini d'olio extravergine in un tegame che vada anche in forno e fate rosolare la carne su tutti i lati. Sfumate con il vino, salate, pepate, unite l'alloro, l'aglio schiacciato e il trito di ortaggi. Chiudete il tegame con il coperchio e infornate a 150° per un'ora. Togliete la carne dal tegame ed eliminate l'aglio e l'alloro. Filtrate il fondo di cottura attraverso un colino e trasferitelo in una ciotola.

2 Fate la salsa. Montate i tuorli con un pizzico di sale usando le fruste elettriche, unite qualche goccia di aceto e, alternativamente, un po' di olio extravergine e quello di oliva versati a filo, finché la salsa non ne assorbirà più; regolate di sale. Frullate il tonno sgocciolato con i capperi scolati e le acciughe, incorporate la maionese preparata, il fondo di cottura della carne e mescolate fino a ottenere una salsa omogenea.

3 Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a fette. Affettate la carne fredda, disponetela in un piatto da portata con le fette di pomodoro, condite con la salsa, e cospargete con basilico tritato, fettine di sedano e scorze di limone.



ARROSTO DI VITELLO
CON SALSA TONNATA
E POMODORI



Halloumi

FORMAGGIO CIPRIOTA
DAL SAPORE SOAVE
CHE MAGICAMENTE
IN COTTURA NON FILA
E NON SI SCIOGLIE

di Silvia Bombelli, still life
di Carnet/Saveurs/Sunray Photo

Bianco, lucente, sapido con fondo leggermente acidulo, è un formaggio di pecora e capra profumato con foglie di menta, così buono che in diverse aree geografiche se ne reclama la primogenitura. A Cipro, patria di questo delizioso formaggio, l'avrebbero portato via mare nel XII secolo i soldati arabi, ma c'è chi dice che fosse diffuso ben prima in Mesopotamia e addirittura che la ricetta sarebbe stata perfezionata dai Cavalieri Templari, signori dell'isola all'epoca delle Crociate. Insomma, attorno a questo formaggio, che sta diventando un prodotto di tendenza anche in Italia, aleggia un'aura di mistero che lo rende ancor più interessante. Che halloumi derivi dall'arabo *hellime* o dal greco *halos* poco importa. Oggi quel che conta è che sia autentico, cioè prodotto a Cipro

dove è certificato come prodotto tipico del territorio da decenni (non a caso tra i cognomi più diffusi sull'isola si trovano Hallouma, Halloumakis, Halloumis e

Halloumas). Nel 2021, poi, la UE ha registrato la Dop modificando il precedente disciplinare e trasformando questo formaggio tipico in un simbolo di pace. Infatti, entrambe le denominazioni *halloumi* ed *hellim* (rispettivamente in lingua greca e turca) sono state riconosciuti e così le produzioni di entrambe le popolazioni che vivono, non senza tensioni, sull'isola. Questo delizioso formaggio, però, mette tutti d'accordo. Merito della sapienza dei casari locali, naturalmente, del clima mediterraneo e dei massicci montuosi che proteggono dal caldo estremo le pianure garantendo la giusta umidità al terreno e, quindi,

l'identikit

Bianco, senza crosta e a pasta semidura, sembra un mix tra primosale e caciotta fresca.

Nasce da un latte con un bouquet di profumi irriproducibile grazie alla ricchezza della flora a Cipro e in cottura non ha pari. Proposto anche marinato, affumicato o stagionato, si compra nei negozi più forniti oppure online

SPIEDINI CON I PEPERONI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

300 g di halloumi
– **2 peperoni** – **1 spicchio d'aglio** – **1 mazzetto di menta** – **1 mazzetto di basilico** – **1 limone non trattato** – **olio extravergine d'oliva** – **pepe**

1 Sciacquate e asciugate l'halloumi, tagliatelo a cubotti. Dividete lo spicchio d'aglio a metà e strofinare l'interno di una ciotola per insaporirla. Trasferitevi i cubotti di halloumi, conditeli con 2 cucchiaini di olio, una manciata di foglie di menta e di basilico lavate e asciugate, 2 scorzette di limone tritate e una generosa macinata di pepe.
2 Mescolate e lasciate insaporire al fresco per almeno 20 minuti. Intanto, lavate i peperoni, asciugateli e tagliateli a pezzi un po' più grandi dei cubotti di halloumi.

3 Componete 8 spiedini alternando su ogni stecco i cubotti di halloumi sgocciolati con i tocchetti di peperoni (se usate stecchi di legno immergeteli prima in acqua fredda per 15 minuti). Trasferite gli spiedini sulla griglia ben calda, cuoceteli per pochi minuti girandoli su tutti i lati e serviteli con la marinata alle erbe.

pascoli abbondanti. Cipro, poi, vanta una varietà di erbe e di fiori unica (quasi 2mila specie e di queste 140 presenti solo sull'isola), così le razze locali di pecore, capre danno un latte particolarmente profumato. “Per garantire continuità alla produzione a fronte di una richiesta sempre maggiore dall'estero anche il latte bovino cipriota, in quota minima, è entrato tra gli ingredienti consentiti”, spiega Elio Ragazzoni, maestro assaggiatore Onaf e direttore della rivista sui prodotti caseari *InForma*. “A rendere speciale l'halloumi è anche la particolare lavorazione”, continua. “La cottura a temperatura elevata nel suo siero per un tempo lungo gli regala consistenza unica: si taglia facilmente senza disfarsi e non fonde in cottura. Per questo viene spesso preparato alla piastra, al forno oppure fritto”. Tradizionalmente veniva ripiegato (e ancora oggi lo si fa per l'halloumi prodotto artigianalmente) per infilarlo salato e cosperso di foglie di menta nei contenitori di conservazione esaltando l'aroma dell'erba aromatica. È un alimento nutriente (circa 330 calorie ogni 100 g) che pastori e contadini usavano per pratici pranzi d'asporto. A Cipro oggi si consuma crudo accompagnato con uova, salsiccia d'agnello e carne di maiale o in abbinamenti “dolci”, per esempio nelle insalate di frutta, anguria in primis. Alla piastra è ancora più ghiotto: fuori si forma una sottile doratura e dentro resta piacevolmente morbido ma sodo.



in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità



Della nuova linea Icon Collection

il frullatore a immersione è dotato di base d'appoggio che ospita 4 lame removibili utili per diverse funzioni (€ 139) e il mini vacuum, dedicato al sottovuoto, completo di sacchetti e contenitori (€ 149). Sono le novità firmate **Berkel** e affiancano le affettatrici che hanno reso famosa l'azienda.



Capolavoro del design scandinavo,

la brocca in acciaio inossidabile Henning Koppel resta un modello iconico ancora oggi come lo è stato nel 1952 quando fu creato. La brocca per l'acqua conserva le linee sinuose ed eleganti dell'originale: con la sua superficie lucidata a specchio, è sinonimo del meglio del modernismo danese e dell'amore per le forme naturali (1,2 litri, 14x10x28h, € 269). **Georg Jensen** in vendita su **Westing.it**



Per una sfiziosa grigliata

all'aria aperta, anche se lo spazio è ridotto, serve questo barbecue da tavolo dalle dimensioni ridotte, ma dalle alte prestazioni come quelle di un grande grill. Funziona con carbonella ed è dotato di una turboventola che lo rende super efficiente e pronto in soli 5 minuti. Le parti in acciaio inox vanno in lavastoviglie (diam. cm 35, € 199).

Tescoma

Il carrello da giardino

Raymond è in teak naturale dal colore dorato e offre tutte le garanzie di resistenza necessarie alla vita all'aria aperta: è ideale per l'esterno grazie alla naturale oleosità del legno che lo rende resistente alle intemperie così come al sole battente. Dotato di grandi ruote, ha dettagli in rattan sintentico e diversi accessori, tra i quali un vassoio in teak removibile e un portabottiglie utile per servire freschi cocktail estivi (€ 1.524).

OKA



L'innovativo dispositivo Shelfy

100% Made in Italy combatte lo spreco alimentare a partire dai prodotti freschi conservati nel frigorifero, come frutta e verdura, i cibi più sprecati nel nostro Paese. Shelfy, grazie all'innovativa tecnologia fotocatalitica, raddoppia la durata dei prodotti freschi in frigo, abbatte del 99% la carica batterica e fungina, riduce i cattivi odori. Ha filtro lavabile, sensori e batteria ricaricabile e, grazie all'App Vitesy Hub, monitora lo stato del frigo (€ 119). **Vitesy**

La collezione Fleur

rivoluziona il classico motivo floreale. Così la *mise en place* diventa un'espressione di stile, colore e personalità, proprio come nella composizione di un bouquet. Realizzata in porcellana premium di alta qualità, piatti, ciotole, mug e tazze sono proposti in cinque colori a composizione libera.

Villeroy&Boch



Donna
moderna



Torna
Libere
e uguali

**PER UNA NUOVA
IDEA DI PARITÀ**

*Parte la seconda edizione
del nostro progetto volto
a smantellare stereotipi e pregiudizi
per un futuro più equo*

**UNISCITI A NOI PER FAR SENTIRE
LA TUA VOCE**

SEGUICI OGNI SETTIMANA in edicola

e anche su    donnamoderna.com

CON LA COLLABORAZIONE
SCIENTIFICA DI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



FONDAZIONE
LIBELLULA



H-FARM
COLLEGE



MyEdu

valoreD



GENERALI

Jeep

mediolanum

BANCA

mundys

improve moving life



WINDTRE

Periodici



i vini del Conero

DA OGNI SORSO DI BIANCHI, ROSATI E ROSSI TRAPELA UNA BELLEZZA
ODOROSA, CROMATICA E SAPORITA ESPRESSIONE DEL TERROIR

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

NOODLES CON VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
552 CAL/PORZIONE

400 g di noodles freschi di frumento grossi
– **300 g di zucchini novelle** – **1 cipollotto viola** – **200 g di carote** – **2 cavoli pak choi** – **3 cm di zenzero** – **4 cucchiaini di salsa di soia** – **40 g di arachidi tostate non salate** – **olio di sesamo** – **peperoncino rosso in scaglie** – **sale**

1 Raschiate le carote, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e poi a fettine in sbieco. Lavate le zucchine, eliminate le estremità e riducetele a fettine, poi

mondare il cipollotto e tagliatelo a striscioline; pelate e grattugiate lo zenzero. Infine mondate e lavate i pak choi e tagliateli a julienne.

2 Scaldate 4 cucchiaini di olio di sesamo in una grossa padella, unite lo zenzero e le carote e cuocetele su fiamma vivace per 2 minuti. Aggiungete il cipollotto, le zucchine e il pak choi, salate e fate saltare le verdure in padella per altri 2-3 minuti.

3 Unite i noodles sbollentati per un minuto in acqua bollente con un pizzico di sale e mescolate, aggiungete la salsa di soia, proseguite la cottura per mezzo minuto su fiamma alta, cospargete con le arachidi spezzettate, le scaglie di peperoncino e servite.

l'accostamento

Incantevole esibizione di cucina fusion alla quale partecipa l'impronta mediterranea, preziosa nel momento in cui i vini si agganciano al lascito del cibo. La ricetta è inoltre esemplare per comprendere una delle pochissime regole dell'accostamento delle bevande fermentate alla cucina: mai inseguire gli ingredienti aromatici dal profumo forte e persistente. Lo zenzero fresco fa perdere al liquido il senso stesso del servizio, dopo esserci accorti che l'obiettivo è irraggiungibile e il sacrificio vano. Meglio concentrarsi su percezioni tangibili, sapori e tattilità che misurano la vocazione di ogni vino nel suo ministero presso la tavola.

VINI ROSATI & PIATTI FUSION

Il **Rosato Passion** di **Fattoria**

Lucesole esibisce la propria verace intensità sul profumo dell'olio di sesamo e gratifica la croccantezza delle verdure.

Il **Rosato Ventipercento** di **Spinsanti** ci lusinga col suo tratto morbido, speso sulla piccantezza e sulla fragranza tostata delle arachidi.

La diffusa sapidità del **Rosato Primonato** di **Castellani** aspira ad abbracciare l'intero piatto e a restituirne l'essenza.



Numerose leggende ruotano attorno al Monte Conero, fra tesori nascosti, sirene e demoni marini, pirati e principesse. A originare questi racconti ha contribuito la singolarità del luogo, chiamato anche Monte d'Ancona e che, sebbene si affacci sul mare, è parte dell'Appennino umbro-marchigiano. Si erge come un guardiano solitario fino a toccare i 572 metri. Le sue scogliere, le più alte della costa adriatica occidentale, ne fanno l'unico segmento roccioso tra Trieste e il Gargano, e dividono il litorale in due tratti diversa-

mente orientati, da cui l'epiteto di "gomito d'Italia". Si pensa che il nome derivi dal greco *κόμαρος* (kòmaros), corbezzolo, un albero comune nella zona. L'etimo di origine ellenica si deve ai Greci siracusani che nel IV secolo a.C. fondarono la colonia di Ankón.

Dal punto di vista geologico, l'osservazione delle rocce e dei fossili consente di risalire a circa 130 milioni di anni fa. In diverse parti del monte la pietra è in prevalenza calcarea, già utilizzata dagli antichi Romani ad Ancona per costruire l'anfiteatro e l'arco trionfale in onore di Traiano. *segue >*

TARTE TATIN DI CIPOLLOTTI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

8 cipollotti – 200 g di farina – 140 g di burro – 1 uovo – 50 g di zucchero – 0,5 dl di aceto balsamico – 100 g di feta – timo, maggiorana, basilico, origano fresco, prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Frullate nel mixer la farina con 90 g di burro tagliato a dadini e un pizzico di sale fino a ottenere un composto a briciole. Unite l'uovo e frullate ancora finché il composto si riunirà in una palla, quindi avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare 30 minuti in frigorifero.

2 Mondate i cipollotti, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e cuoceteli per 2 minuti, con la parte tagliata verso il basso, in padella con 10 g di burro e un cucchiaino di olio, poi stendeteli su un foglio di carta da forno. Fate sciogliere lo zucchero nel fondo di cottura, unite il burro rimasto e l'aceto balsamico e cuocete finché il composto si sarà addensato. Poi versatelo in uno stampo dai bordi bassi del diametro di 22 cm.

3 Disponete nello stampo i cipollotti e cospargeteli con la metà delle erbe aromatiche tagliuzzate. Stendete la pasta brisée in una sfoglia rettangolare di 3 mm di spessore, disponetela sui cipollotti, spingete i bordi verso il fondo dello stampo e bucherellate la superficie con una forchetta. Cuocete la tatin in forno a 190° per 35 minuti e, una volta intiepidita, cospargetela con la feta sciacquata, asciugata e sbriciolata, una macinata di pepe e con le erbe aromatiche rimaste.



l'accostamento

La complessità dell'abbinamento alla ricetta è nella gestione della pasta brisée. Si comincia dal burro che di solito contrastiamo attraverso l'acidità caratteristica dei vini bianchi ottenuti da pressatura soffice, opposizione appena rafforzata dalla presenza della feta. Il sapore agrodolce della glassa, reso multiforme dalla pungenza propria del cipollotto, richiede al vino un tocco delicato. Qui assistiamo a un movimento ellittico di avvicinamento e allontanamento che permette di goderci a ripetizione l'alternanza dei due soggetti.

VINI BIANCHI & PASTA BRISÉE

Il **Bianco Alba Del Monte di Oriano Mercante** si muove con sicurezza in virtù di una spiccata mineralità, sta sulle tracce del cibo e ci consegna limpida la sensazione finale.

Il **Bianco Solosara di Lanari** tenta la condivisione odorosa, consapevole di avere un equilibrio che risponde su ogni lato della bocca. La salinità dell'**Esino Bianco di Ballarini** si associa alla freschezza della feta e insieme governano l'impianto gustativo della tatin.

Da questo territorio provengono i vini rossi più ambiziosi, ricchi di profumi e sapori. Le aree periferiche del promontorio presentano, invece, rocce marnoso-arenacee che danno vita a rossi vivaci e semplici. Qui, sempre da Montepulciano, si producono pure rosati eleganti, adatti alla cucina vegetariana, e garbati bianchi da Verdicchio e Trebbiano inclini ad assistere le crudità di mare. I vini del Conero sono noti sin dall'antichità: Strabone, nell'opera intitolata *Geografia*, descrive la zona come "produttrice di vino buono e abbondante" e i romani Marco Gavio Apicio e Plinio il Vecchio confermano la buona nomea dei liquidi di questo luogo. Non sappiamo se all'epoca ci

fosse già il Montepulciano, ma nel tempo tale varietà dal carattere schietto e pugnace si è ambientata felicemente tra i boschi del monte e le garighe della costa dove si trova la caratteristica vegetazione mediterranea. Il Rosso Conero restituisce i profumi del mare e il respiro della montagna, la generosità del calore e la vitalità della luce. È il Montepulciano anconetano a inaugurare una lunga serie di vigneti che, lungo il mare e la parallela dorsale montuosa, ci accompagnano fino al confine con la provincia di Bari. Due sono le denominazioni di origine in cui il Montepulciano è protagonista: la Doc Rosso Conero, istituita nel 1967, e la Docg Conero, nata nel 2004.

segue >

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PARMIGIANO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di maiale – 12 asparagi – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 40 g di mandorle con la buccia – 1 rametto di rosmarino – 1 spicchio d'aglio – 3 foglie di salvia – 2 rametti di timo – 1/2 dl di vino bianco – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Riunite nel mixer il parmigiano reggiano e le mandorle e frullate fino a ottenere una polvere fine. Insaporite il filetto di maiale con una presa di sale e una macinata di pepe, sciogliete il

burro in una padella, unite un cucchiaino di olio, il rosmarino, lo spicchio d'aglio sbucciato, la salvia e i rametti di timo, poi rosolate il filetto su fiamma alta per 4-5 minuti, rigirandolo su tutti i lati.

2 Levatelo dal fondo di cottura, sfumate quest'ultimo con il vino bianco, lasciatelo leggermente evaporare e tenete in caldo. Fate raffreddare la carne su un foglio di carta da forno. Tagliate il filetto di maiale a fette di circa 3 cm di spessore, passatele nel trito di mandorle e parmigiano e disponetele su una teglia rivestita con carta da forno.

3 Proseguite la cottura in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Mondate gli asparagi, lavateli, scottateli per un minuto in acqua salata in ebollizione, scolateli e conditeli con 2 cucchiaini di olio. Cuoceteli su tutti i lati su una piastra bollente per 2-3 minuti e serviteli con la carne.

l'accostamento

Filetto di maiale e Montepulciano vivono un legame collaudato, vista la relativa grassezza del primo e la tannicità non pronunciata del secondo. Neruda scriveva "disordinato velluto" per definire il tessuto gustativo di un vino abile nel contrasto, ma che non tradisce la missione di accompagnare a tavola un cibo e tenerlo nella migliore luce possibile. A rendere tutto più interessante c'è la panatura di mandorle e parmigiano a confronto con gli asparagi, un preludio che anticipa il cuore dello spettacolo.

ROSSI COMPLESSI

Partecipa a tale vorticoso scambio di doni il **Rosso Conero Il Cacciatore** della **Calcinara**, impeccabile nell'incarnare la pugnace vitalità della tipologia. Diverso è il rapporto con il **Rosso Conero Zero di Moroder**, vino complesso in grado di riconoscere il piatto nelle intime sfumature. Mentre il **Conero Sassi Neri delle Terrazze**, con la sua originale e marina complessità, entra in contatto con la ricetta attraverso un ritmo serrato e senza esclusione di colpi.

servizio giusto

Detto che i Bianchi e i Rosati del Conero si esprimono bene fra 8 e 10°, è il Rosso a incarnare la figura del vino che a tavola segue il passaggio delle stagioni dalla fine dell'inverno al cuore dell'autunno. Un vino duttile che trova la sua migliore espressività a 16-18° e non deluderà nel cuore dell'estate a 14° accostato a un intenso menu di pesci grassi. La Docg Conero custodisce rossi più strutturati dalla possibile intensa complessità, perciò meglio servirli a 20° in calici grandi come quello rappresentato dal nostro disegno, così che il profumo abbia tempo e spazio per trovare la sua via.



le nostre scelte

9 BOTTIGLIE SELEZIONATE PRIVILEGIANDO VARIETÀ DEL TERRITORIO
E APPROCCIO NATURALE NEI CRITERI DI PRODUZIONE



Rosato Passion Igt Fattoria Lucedale
071 2861204, € 16
Cantina a conduzione biologica impegnata anche sull'olio. Il vino, ottenuto da fermentazione spontanea, convince accanto ai ravioli polacchi vegetariani: i pierogi.



Rosato Ventiperceto Igt Spinsanti
071 731797, € 9,50
Deve il nome alla quantità di bucce che resta con il mosto per sei ore: è Merlot in purezza e ben figura di fronte a una chitarrina con cozze e pomodorini.



Rosato Primonato Igt Cantina Castellani
329 3029701, € 10
È Montepulciano vinificato in bianco; qui spiccano le note fruttate e la lunga vitalità del sapore che non ci tradisce con una pasta con verdure primaverili, guanciale e pistacchi.



Bianco Alba del Monte Igt Orio Mercante
071 732050, € 9
Viti in agricoltura biologica, il vino è da Verdicchio e Pecorino: al primo abbraccio floreale segue lo scatto minerale, che funziona su piccoli crostacei appena scottati.



Bianco Solosara Igt Lanari
347 9271435, € 10
Da una cantina a conduzione familiare un blend di Verdicchio, Malvasia e Trebbiano in equilibrio tra freschezza e aromaticità: è il turno dei felafel di miglio e verdure.



Esino Bianco Doc Ballarini
071 8046036, € 10
Già nota per i prodotti a base di visciole, questa cantina propone un vino ben sostenuto dalla salinità del suolo calcareo che sposa una spring salad con verdure saltate.



Rosso Conero Il Cacciatore di sogni Doc - La Calcinara
393 3565044, € 15
L'agricoltura è ispirata alla biodinamica, il Montepulciano nasce fresco e spontaneo e vive l'appassionante incontro con lo stoccafisso all'anconetana.



Rosso Conero Zero Doc - Moroder
071 898232, € 13
Montepulciano 100% da agricoltura biologica, fermentato senza l'aggiunta di lieviti né di solfiti: è un vino di notevole energia che ha tutto per seguire le cotolette di tonno.



Rosso Conero Riserva Sassi Neri Docg Fattoria Le Terrazze
071 9030054, € 28
Azienda storica che già Soldati visitò durante i suoi viaggi enologici; il Rosso di punta, intenso, fine ed equilibrato si misura col gusto profondo del pollo in potacchio.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

GLOSSARIO

TERROIR

La parola francese non è facile da rendere in italiano, come anche in altre lingue. Noi possiamo usare l'espressione territorialità o appartenenza territoriale. È infatti il terroir con le caratteristiche specifiche del suolo, le condizioni climatiche di quest'area delimitata, ma anche la storia e le tradizioni del luogo a dare vita e slancio ai vitigni autoctoni. Possiamo segnare il funzionamento attraverso il triangolo virtuoso della realizzazione del vino. In cima abbiamo il luogo del vigneto, dove si forma la vita dei microorganismi che in cantina daranno le varie fermentazioni; immaginiamolo come lo spartito di un'opera musicale, lo slancio artistico della natura. Lo strumento sono le varietà di uva – i vitigni – da sole o in comunità – l'uvaggio – che “suonano” il corredo di elementi fra la terra e il cielo, come la luce, l'aria, il calore e le rocce. L'ultimo angolo è riservato alla memoria che generazioni di contadini hanno lasciato attraverso il lavoro della vigna e della cantina, patrimonio a disposizione del produttore attuale che custodisce e interpreta un lascito in continua trasformazione.



Inquadrate il QR Code qui accanto per trovare il glossario completo dedicato al vino su salepepe.it

Un aspetto comune dei disciplinari è la possibilità di utilizzare non più del 15% di Sangiovese. Per il resto è chiaro lo sforzo di rendere il Conero Docg un vino di alto profilo: la resa per ettaro è 90 quintali rispetto ai 130 della Doc, l'alcol e il corpo sono maggiori e l'invecchiamento minimo è di due anni prima della messa in vendita, a testimoniare un maggiore potenziale di affinamento.

La zona di produzione comprende i comuni di Ancona, Camerano, Sirolo e Numana, oltre a Offagna e parti di Castelfidardo e Osimo. Nel suo magnum opus *Vino al Vino*, Mario Soldati considerava il Rosso Conero come un vino da bere «giovane, se non proprio giovanissimo».

Questa è la versione più ricorrente e il successo deriva dalla godibile immediatezza tipica del Montepulciano, esemplare nell'accostarsi in modo versatile a varie specialità, a cominciare da alcuni salumi non stagionati. La sua struttura viva e flessibile accompagna un estivo barbecue all'aperto. Mentre se è prodotto più vicino alla costa, sente forte il richiamo dei frutti di mare in padella e di ricette a base di molluschi cucinati al sugo. Il più ambizioso Conero Docg lavora bene sull'eredità intensa della carne di volatili nobili, selvaggina e caccia, anche in versione paté, mentre con qualche anno di età acquisisce l'ampiezza espressiva per ricevere un pecorino stagionato.

sale&pepe shopping



BARILLA PESTO BASILICO E "MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP"

Barilla presenta la sua ultima novità: Pesto basilico e "mozzarella di bufala campana DOP", una rivisitazione del classico che aggiunge un tocco inaspettato all'amata gamma di pesti Barilla. Realizzato con basilico 100% italiano e il gusto delicato dell'autentica "mozzarella di bufala campana DOP", questa nuova ricetta offre una consistenza vellutata che esalta i piatti di tutti i giorni, abbracciando la nuova era del piacere.

PAN PIUMA Grano Tenero all'Olio Extravergine d'oliva

Pan Piuma rinnova la sua gamma del pane senza crosta con una nuova ricetta a base di olio extravergine d'oliva, per un gusto unico, una maggiore sofficità e una qualità superiore. Realizzato

con soli sei ingredienti naturali, senza lattosio, zuccheri aggiunti o conservanti, il Pan Piuma Grano

Tenero con olio extravergine di oliva è ideale per tutte le età e per diete plant based.

Disponibile in formato richiudibile da 400g, è perfetto per ogni occasione, dal dolce al salato.



Alce Nero BEVANDE DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Alce Nero lancia due bevande a base frutta biologica 100% italiana, senza zuccheri aggiunti, arricchendo la linea di Nettari e Succhi di Frutta. Pensate per chi cerca un'alternativa gustosa, dissetante e senza zuccheri aggiunti ai tradizionali succhi di frutta, le referenze sono disponibili in due combinazioni rinfrescanti: Arancia, Carota e Limone e Pesca e Mango. Perfette per una colazione o una merenda gustosa, sono adatte a grandi e piccini.



Happy Pate DI MADAMA OLIVA

Paté e hummus ricavati dalle migliori materie prime vegetali per deliziare gli amanti di bruschette, crostini, tartine, finger food o semplicemente per chi vuole dare un tocco veloce di fantasia e creatività alla propria cucina.

Le confezioni squeeze hanno un comodo beccuccio richiudibile con tappo salva freschezza e custodiscono il vero gusto e i profumi delle materie prime. Il risultato è un paté e un hummus morbido e cremoso, come se fosse preparato in casa.

Olio extravergine di oliva Filippo Berio per Ricette Delicate

Extravergine dotato di un profilo organolettico delicato ed elegante, è caratterizzato da un profumo tipico di oliva matura e da un gusto rotondo e armonico con sottili note verdi e di erba fresca.

Ideale per chi ama i sapori non troppo intensi nella cucina di tutti

i giorni. L'alta qualità è assicurata dal

Metodo Berio, percorso di qualità e garanzia tracciato e certificato dal campo alla bottiglia che impone l'osservanza di parametri più restrittivi rispetto a quanto richiesto dalle normative vigenti.



Martini: Summer on Fire

Summer on Fire, la limited edition di Martini Alimentare dedicata al barbecue, è la scelta giusta per chi ama cucinare all'aperto. Sei diverse specialità fatte con le migliori carni di suino e pollo 100% italiane, da cucinare alla griglia per esaltare il loro gusto pieno. Squisiti mini filetti di pollo marinati, coscia di pollo marinata al barbecue, irresistibili arrostitini di lonza, arrostitini di pollo panati Kansas, bombette di suino con formaggio e maxi hamburger di suino e bacon.



Il grembiule in puro lino, con ampia tasca frontale e laccetto a spina di pesce è proposto in 15 colori, dal giallo vivace fino ai colori più tenui (cm 95x105, € 94). **Once Milano**
Indirizzi a pagina 130

Grembiule da cucina

DA SIMBOLO DI ANTIQUATA
OPEROSITÀ FEMMINILE
A OGGETTO
CULT DELLA CUCINA
CONTEMPORANEA

a cura di **Monica Pilotto**, testo di **Martina Liverani**,
still life di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkémia**

La parola grembiule deriva da grembo, perché originariamente era una pezza di stoffa che si allacciava in vita e quindi copriva il grembo. Nel Medioevo le domestiche indossavano grembiuli di tela robusta che arrivavano fino alle caviglie, mentre le padrone di casa adottarono questo indumento solo a partire dal XVII secolo. L'intento era di preservare l'abito, spesso l'unico a disposizione, prezioso e difficile da lavare in caso di macchie dovute ai lavori domestici o in cucina.

Con il tempo il grembiule si trasformò, abbandonando la sua originaria pesantezza e rigidità per diventare un accessorio più leggero, morbido e soprattutto pra-

tico, permettendo così maggiore agilità nei movimenti. Nell'Ottocento il grembiule si affermò come emblema dell'operosità femminile ed entrò ufficialmente nel guardaroba di donne appartenenti a ogni classe sociale, dalle borghesi alle nobili.

Il grembiule era considerato parte essenziale del corredo matrimoniale e, a seconda delle occasioni, ne venivano scelti diversi modelli, come quello nero per i periodi di lutto. Il grembiule era più di un semplice indumento da cucina, si usava per asciugare lacrime o detergere il viso dei bambini, pulire frettolosamente il tavolo e scacciare le mosche, era al bisogno un guanto per afferrare pentole roventi, oppure diventava un cesto

l'importanza dei dettagli

Ogni grembiule ha il suo stile. Texture e fogge diverse prevedono stoffe leggere e vaporose o tessuti resistenti come il cotone e il denim. E poi anche i dettagli fanno la differenza: nastri regolabili, tasche, balze, bottoncini per applicare o rimuovere strofinacci abbinati, ruches, bretelle...

TEMPURA DI VERDURE ESTIVE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREP. 35 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
465 CAL/PORZIONE

1 melanzana – 2 cipollotti rossi – 300 g di zucca – 4 zucchine col fiore – 12 pomodorini ciliegia – olio per friggere – fleur de sel per la pastella 125 g di farina di riso – 2,3 dl di acqua molto frizzante ghiacciata – 2 albumi – 1 tuorlo per la salsa 25 g di mollica di pane – 5 cucchiari di aceto bianco – 5 rametti di menta – 1 mazzetto di prezzemolo – 2 pomodori ramati – olio extravergine di oliva – sale

1 Per la salsa bagnate la mollica con l'aceto e sminuzzatela. Scottate i pomodori, scolateli, privateli della pelle, dei semi e tritateli. Sminuzzate le erbe. Mescolate gli ingredienti e unite l'olio a filo fino a ottenere una salsa fluida. Salate.
2 Lavate le verdure. Asciugate i pomodori, affettate la melanzana, la zucca, le zucchine

ed eliminate il pistillo dai fiori. Private i cipollotti di radichette, guaine esterne e parti verdi dure, poi divideteli in 4 parti.
3 Diluite la farina in una ciotola con l'acqua frizzante, mescolando con la frusta. Unite il tuorlo, montate a neve gli albumi e incorporateli.
4 Immergete le verdure a poco a poco nella pastella, sgocciolatele e friggetele per un minuto nell'olio. Spolverizzate il fritto con il fleur de sel e servitelo con la salsa.

improvvisato per raccogliere le uova o trasportare le verdure dall'orto.

Un tempo il grembiule era anche un codice linguistico, mezzo espressivo a disposizione delle donne che non potevano o non volevano parlare: attraverso il modo di allacciarlo, indossarlo o sventolarlo, significava un chiaro e diverso messaggio. “Un padrone che, arrivando sul fondo, si vedeva venire incontro la contadina con il grembiule arrotolato sui fianchi e fermato alla cintola, capiva subito che la stessa gli si era rivolta contro e, da ribelle, era pronta a sfidarlo”, scriveva Giulietta Livraghi Verdesca Zain a proposito della civiltà contadina nel Salento di fine Ottocento. Nel Novecento il destino del grembiule oscillò: simbolo di diligente casalinghitudine divenne il bersaglio delle critiche femministe, in quanto emblema di una visione antiquata e subordinata della donna. Oggi che la cucina è più spesso un piacere che un dovere, anche il grembiule in quanto simbolo si è evoluto nel suo concetto: utile sì, ma soprattutto un accessorio di stile. Ne esistono diverse tipologie, ciascuna pensata per esigenze specifiche. I mezzi grembiuli coprono dalla vita fino a metà coscia, risultando pratici e leggeri. I grembiuli interi, con pettorina, proteggono il busto e si fissano dietro la vita con un laccio. Una variante diversa è il grembiule incrociato sulla schiena: dotato di bretelle che si intrecciano dietro e passano sulle spalle, non ha bisogno di essere annodato. Pur essendo stato per anni un simbolo femminile, il grembiule oggi è declinato anche per l'uomo e per i bambini: tutti in famiglia si possono dedicare alla gastronomia domestica.



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Dalla collezione Grembiuli d'Artista, questo in cotone organico riporta l'illustrazione "L'Aragosta" di Piment Martin e può essere indossato anche solo intorno alla vita (€ 49,90). **Cookut**



Realizzato in pregiato cotone, ha una vestibilità adatta a ogni taglia ed è disponibile in diverse fantasie. La linea è decisamente femminile e si ispira allo stile francese (€ 75). **Borgo delle Tovaglie**

Powder Bloom Fuchsia riporta una stampa fotografica molto nitida su tela di cotone, con una fedeltà cromatica elevata; il grembiule è rifinito con lacci in cotone bianchi (cm 63,5x88,9, € 33 circa). **Claire Louise**



Fa parte della collezione Jobeline il grembiule unisex da legare in vita, proposto in diversi colori; dalla linea semplice, ha una grande tasca centrale più due piccole laterali e si lava a 60° in lavatrice (cm 60x82, € 18 circa). **Lusini**



In coppia sono unici. Il grembiule in bissoni di lino si accompagna al canovaccio in lino stampato removibile e fissato al grembiule tramite bottoni in madreperla (€ 75). **La Bottega di Casa**



Davvero originale il grembiule "Architetture" in puro cotone con nastro a contrasto; in collezione si trovano anche modelli con disegni Toile de Jouy e a righe (cm 70x85, € 52). **Il Grembiale**

L'iconico fiore Pieni Unikko, creato da Majja Isola nel 1964, decora il grembiule in cotone con tasca frontale, laccetto per il collo regolabile e fasce in vita da annodare sul retro (cm 84x85, € 45). **Marimekko**



in stile jap

La collezione "Giappone" comprende tovagliette, strofinacci, tovaglioli, portapane e grembiuli come "Illusionista" realizzato su richiesta: in tela di cotone Oeko-Tex, è double face, ha una doppia tasca (cm 70,5x19,5) e si trova in tre misure (da cm 98x70, € 150). **Mani di Nima**



INTERVISTA



Il grembiule è protagonista

LO Afferma KATIA MINNITI, FONDATRICE DI COROMANDEL COUTURE E CREATRICE DI DIVISE E GREMBIULI PER RISTORANTI STELLATI E BISTROT.

COME SI SCEGLIE UN GREMBIULE DA CUCINA?

INDOSSARLO È UN GESTO RITUALE CHE PRECEDE QUELL'ALCHIMIA CHE È LA TRASFORMAZIONE DEL CIBO. SI SCEGLIE "DI CUORE" E "DI GUSTO", MA ANCHE PER PRATICITÀ E CREDO SIA UN BELLISSIMO REGALO DA FARE A UN'AMICA O AMICO A CUI PIACE CUCINARE.

QUALI SONO I MODELLI PIÙ DIFFUSI?

SICURAMENTE QUELLO CLASSICO CON PETTORINA CHE SI LEGA DIETRO; PENSO SIA IMPORTANTE LA FACILITÀ NELL'INDOSSARLO E NEL LAVARLO, MA PER ME È FONDAMENTALE ANCHE L'ESTETICA OLTRE ALLA PRATICITÀ.

ESISTE UNA MODA NEI GREMBIULI DA CASA?

È UN CAPO SENZA TEMPO, ANCHE SE NEGLI ULTIMI ANNI SI È PERSA L'ABITUDINE A USARLO PERCHÉ ABBIAMO VITE FRENETICHE E SEMPRE MENO TEMPO DI STARE IN CUCINA, MA È IMPORTANTE RIDARGLI LA GIUSTA IMPORTANZA. CLASSICO O CONTEMPORANEO, È GIUSTO TROVARE IL PROPRIO STILE E VARIARE GREMBIULE A SECONDA DELLE OCCASIONI.

mondo digital
SUGGERIMENTI DAI NOSTRI SMARTPHONE

Social Food

seguiteci su   

CALABRESE E CREATIVA LA PRIMA, NAPOLETANA E PIÙ LEGATA ALLA TRADIZIONE LA SECONDA, CI PORTANO SORRIDENTI NELLE LORO CUCINE. TROVERETE LE RICETTE E UNA PARTE DEL LORO MONDO SUL NOSTRO ACCOUNT INSTAGRAM



APPASSIONATA DI CUCINA DA SEMPRE, NEL 2010 LA CALABRESE **TERESA BALZANO** HA APERTO IL BLOG **PEPERONIEPATATE.COM**: UN RICETTARIO, MA ANCHE UN DIARIO PERSONALE IN CUI RACCONTA LA SUA VITA TRA I FORNELLI, VIAGGI ED ESPERIENZE. OGGI LAVORA COME FREELANCE NEL MONDO DEL WEB E AMA DIRE CHE LA SUA PROFESSIONE SI DESCRIVE IN CINQUE PAROLE: **"CUCINO, FOTOGRAFO, RIPRENDO, SCRIVO, COMUNICO"**. LE RICETTE DI TERESA SI ISPIRANO ALLA TRADIZIONE MEDITERRANEA, MA LEI LE DEFINISCE "2.0" PERCHÉ VIVONO ONLINE, SONO RICCHE DI CONTAMINAZIONI E IN COSTANTE EVOLUZIONE. LA SUA PREFERENZA VA ALLA CUCINA CREATIVA, ACCESSIBILE A TUTTI, MA CON QUEL TOCCO IN PIÙ CAPACE DI SORPRENDERE.

NAPOLETANA VERACE (NONOSTANTE VIVA A MILANO), **FIGURELLA BREGLIA** È EFFERVESCENTE, VULCANICA E MEDITERRANEA PROPRIO COME LA SUA CUCINA. NEI SUOI POST INFATTI, UNA DOPO L'ALTRA, SCORRONO SIA RICETTE NAPOLETANE CHE DI ISPIRAZIONE PARTENOPEA: DALLA PIZZA DI SCAROLA ALLE POLPETTE CON I FICHI. FIGURELLA SPESSO CUCINA ALL'APERTO, INTONANDO UNA CANZONE, BALLANDO O DIVERTENDOSI CON GLI AMICI O LE ALLIEVE DEI SUOI CORSI DI CUCINA CHE DA LEI APPRENDONO ANCHE L'ARTE DELL'ALLEGRIA. "LA CUCINA È UN DONO, UNA PROMESSA DI FELICITÀ CHE SI AVVERA SOLO CONDIVIDENDOLA", DICE INFATTI. NEL NOVEMBRE 2023 IL SUO ACCOUNT È DIVENTATO UN LIBRO CON LO STESSO TITOLO **CUCINO PER AMORE** (GIRALDI EDITORE).



TECNICHE

tortelli e ofelle

GLI UNI, DALLA TOSCANA, ACCOLGONO LE PATATE NEL RIPIENO; LE ALTRE, FRIULANE, LE HANNO NELLA PASTA. REGIONI LONTANE NELLO SPAZIO SONO VICINE NELL'USO DEI GUSTOSI TUBERI

testi e cura di Cristiana Cassé,
foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda



OFELLE ALLA TRIESTINA

1 Lavate 400 g di spinaci, metteteli in una pentola senza sgocciolarli troppo, coprite e fateli appassire a fuoco medio-basso. Scolateli, strizzateli e tritateli.

2 Spellate 1 salsiccia di 150 g e sgranatela bene con le mani.

3 Soffriggete 1 cipolla tritata in 30 g di burro e poi unite 250 g di polpa di vitello macinata, la salsiccia e gli spinaci preparati. Rosolate il tutto per 3 minuti: sgranate le carni con un cucchiaio di legno e aggiungete poco brodo se necessario. Proseguite la cottura per 10 minuti; regolate di sale.



4 Lavate 1,5 kg di patate a pasta bianca e lessate in abbondante acqua bollente (circa 40 minuti). Sbucciatele, passatele allo schiacciapatate e lavoratele con 1 uovo, 1 presa di sale e 350 g di farina setacciata con 1 cucchiaino di lievito per pizza (unitela poca per volta) fino a ottenere un impasto omogeneo.

5 Stendetelo con il matterello su un piano infarinato in due sfoglie di 3-4 mm di spessore e intagliatele in dischi di 5 cm di diametro. Distribuite delle noci di ripieno su metà dei dischi.

6 Coprite con i restanti e premete i bordi con una forchetta per sigillarli.

7 Portate a bollore abbondante acqua bollente, salatela e aggiungetevi 1 cucchiaio d'olio. Tuffatevi le ofelle e cuocetele per 5 minuti circa.

8 Intanto, fate fondere 150 g di burro in un padellino con 2 ciuffi di salvia finché sarà appena dorato.

9 Sgocciolate bene le ofelle con un mestolo forato e disponetele a strati in un'ampia ciotola alternandole al burro fuso e a un po' di grana padano Dop grattugiato (100 g in tutto).



LE DOSI SONO PER 6 PERSONE

TORTELLI DEL MUGELLO

1 Rosolate 150 g di mix per soffritto (carota, sedano, cipolla), con 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro.

2 Unite 750 g di carne macinata di manzo (o maiale, cinghiale, anatra, coniglio a piacere) e cuocete per 5 minuti a fiamma medio-alta mescolando spesso.

3 Sfumate con 1 bicchiere di vino rosso, lasciatelo evaporare e aggiungete 600 ml di passata di pomodoro. Regolate di sale e cuocete il ragù semicoperto a fiamma lenta per 2 ore mescolando ogni tanto.



4 Lavate 1 kg di patate a pasta bianca e lessatele in abbondante acqua bollente per circa 40 minuti: foratele con una forchetta per verificare che siano morbide.

5 Sbucciate 2 spicchi d'aglio, lavate 2 manciate di prezzemolo e tritatelo con l'aglio. Soffriggete il mix in 3 cucchiaini d'olio per 1 minuto.

6 Scolate le patate e sbucciatele. Passatele allo schiacciapatate e impastatele con il soffritto preparato e 2 cucchiaini di passata di pomodoro (facoltativo); regolate di sale.

7 Impastate 500 g di farina con 5 uova e una presa di sale per ottenere un impasto liscio. Fatelo riposare avvolto nella pellicola per mezz'ora.

8 Dividetelo in tre parti e tiratele con il matterello o la macchina per la pasta su un piano infarinato in lunghe sfoglie di 2-3 mm di spessore. Distribuitevi delle noci ripieno distanziandole di 5-6 cm e ripiegate le sfoglie sul ripieno.

9 Premete un poco intorno ai mucchietti e intagliate tortelli con una rotella dentellata. Lessateli in acqua bollente salata, scolateli con un mestolo forato e conditeli con il ragù.



LE DOSI SONO PER 6 PERSONE



OFELLE
ALLA TRIESTINA

TORTELLI
DEL MUGELLO

NEL PROSSIMO NUMERO:
ZEMBI D'ARZILLO E RAVIOLI DI PESCE STOCO



COURTESY AZIENDA VIOLA



Pesto: l'olio fa la differenza

DALLA RICETTA TRADIZIONALE
LIGURE ALLE VERSIONI
PIÙ RICCHE E INTENSE DEL SUD,
A CIASCUNA IL SUO ORO VERDE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Il profumo intenso e fresco del basilico (possibilmente quello Dop di Pra') e l'aroma dell'aglio, non troppo invadente, come quello di Vessalico; le note dolci dei pinoli e la piccantezza appena accennata del pecorino, arrotondata con il parmigiano reggiano. Poi, l'aggiunta generosa di extravergine, che in questo caso non può che essere quello delicato e armonioso della Riviera Ligure, ottenuto dalle pregiate olive di varietà Taggiasca, cui spetta il compito di legare il tutto, fino a ottenere una consistenza cremosa e un sapore perfettamente equilibrato, che sa di estate e di tavolate conviviali. Il segreto di un buon condimento, con tanto di ricetta ufficiale sancita dal Consorzio del pesto genovese, sta tutto nella scelta degli ingredienti giusti, oltre che nella pazienza e nella manualità che richiede

l'uso di pestello e mortaio (da preferire al mixer). L'olio extravergine d'oliva è protagonista dell'amatissima ricetta che da Genova e dintorni si è diffusa in tutta Italia. Ma il pesto non è appannaggio esclusivo della tradizione ligure e lungo la Penisola si trovano alcune varianti. In Sicilia, per esempio, c'è il pesto alla trapanese che si veste di ingredienti locali dai sapori più decisi: al basilico si affianca il pomodoro fresco (come un datterino o un ciliegino Pachino Igp), i pinoli sono sostituiti dalle mandorle, l'aglio può essere quello rosso di Nubia e il pecorino è siciliano, non troppo sapido. In questo caso si può scegliere un extravergine di Nocellara, dai profumi intensi di erba e di pomodoro verde e dal carattere deciso ma equilibrato. Se però, come avviene, talvolta si usano i pomodori secchi (da scegliere sottolio perché sono morbidi e carnosì), si può

LA BIBBIA DEGLI OLI

È uscita la XXV edizione della *Guida agli extravergini* di Slow Food, per far conoscere oli, storie e territorio italiani. Sono 823 le aziende recensite, con 1321 extravergini di qualità segnalati. Coerentemente all'approccio del "buono, pulito e giusto" della associazione, non sono state inserite le aziende che fanno coltivazioni super-intensive nei propri oliveti, dando invece spazio a chi punta alla qualità prima che alla quantità, tutela la natura e si impegna per promuovere la biodiversità autoctona adottando pratiche sostenibili.

MORTAIO E PESTELLO PER IL CAMPIONATO MONDIALE

Promosso dall'associazione Palatifini dal 2007, il Campionato Mondiale di Pesto Genovese invita gli appassionati e talvolta anche "professionisti" di tutto il mondo a cimentarsi con pestello e mortaio per preparare il pesto più buono. Le regola è: seguire rigorosamente la ricetta originale ligure a partire dall'olio extravergine locale. Dopo una serie di gare eliminatorie si selezionano i finalisti che ogni due anni si ritrovano a Genova per la grande sfida. Lo scorso anno a trionfare è stato Mattia Bassi, 56 anni, un ingegnere genovese di Acquasanta. Ma gli appassionati non si fermano mai e sono già in gara per la prossima finale del 2026.

POLPO AGLI AROMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

1 polpo pulito (circa 1 kg) – 2 foglie di alloro – aceto – sale per il pesto 40 foglie di basilico – 4-5 rametti di prezzemolo – 40 g di pinoli – 3 cucchiaini di grana padano Dop – 1 cucchiaino di pecorino – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva della Riviera Ligure – sale grosso

1 Mettete in freezer per 30 minuti il bicchiere del frullatore a immersione. Sciacquate il polpo. Riunite in una casseruola abbondante acqua, le foglie d'alloro e 1 cucchiaino di aceto. Portate a ebollizione, salate, immergete il polpo e lessatelo a fiamma bassa per 30 minuti; spegnete e fate raffreddare il polpo nell'acqua di cottura.
2 Intanto, lavate le foglie di basilico e la metà di quelle di prezzemolo, tamponatele e mettetele nel

bicchiere raffreddato in freezer. Tritatele con qualche grano di sale grosso, l'aglio sbucciato e i pinoli azionando a intermittenza il frullatore a immersione. Aggiungete il grana e il pecorino grattugiati, versate a filo l'olio e frullate ancora.
3 Scolate il polpo, eliminate parte della pelle e tagliatelo a pezzi. Conditelo con 4-5 cucchiaini di pesto e lasciatelo insaporire per 1 ora. Guarnitelo le foglioline del prezzemolo rimasto.

aggiungere una quantità minore di un olio appena più intenso, ma non troppo amaro: come un laziale a base di olive di Caninese, spiccatamente erbaceo e con note mandorlate. In alcune zone, poi, al posto del basilico si usano le barbe più tenere e precoci del finocchietto selvatico, dando al pesto rosso un carattere ancora più mediterraneo. In tal caso si può usare un olio dal profilo medio-intenso, leggermente balsamico e con note di erbe mediterranee, come un ottimo blend umbro. Nel pesto di rucola, invece, alla dolcezza del basilico si sostituiscono le note amarognole e pungenti di quest'ortaggio, smussate dalla dolcezza di pinoli e mandorle e, volendo, da un cucchiaino o due di ricotta. Per questa tipologia di condimento ci vuole un olio più deciso e vibrante, come un pugliese a base di Peranzana o un sardo a base di Bosana.

Per condimenti perfetti

Oro Taggiasco Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia (IM)
Prodotto con le olive taggiasche del Golfo d'Oneglia, è un extravergine lieve e dolce tanto al naso quanto al palato, dal sapore delicato e rotondo con spiccate note mandorlate. Ideale per preparare il classico pesto alla genovese (bottiglia da 500 ml, 19 euro).

Filippo Berio 100% Italiano, Massarosa (LU)
Blend di frutti coltivati in Italia, ha un nitido aroma di olive verdi. Vivace al palato, con sentori di erba, carciofo e pomodoro maturo, ha un retrogusto piccante e leggermente amaro. Ottimo per il pesto trapanese con pomodori secchi (bottiglia da 1 litro, 10 euro).

Colleruita Dop Umbria Colli Assisi-Spoleto Azienda Agraria Viola, Foligno (PG)
Blend umbro di Moraiolo, Frantoio e Leccino, complesso, elegante e persistente con spiccati sentori vegetali e note aromatiche di mentuccia, salvia e finocchietto. Perfetto per il pesto di finocchietto (bottiglia da 500 ml, 21 euro).



NEL NUMERO DI LUGLIO

sale&pepe

Mens Sana Edizioni

giugno 2025

DIRETTORE EDITORIALE

Laura Maragliano - laura.maragliano@mensedizioni.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Livia Fagetti - livia.fagetti@mensedizioni.it

REDAZIONE

Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@mensedizioni.it

Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@mensedizioni.it

Ivana Novelli VICECAPOSERVIZIO - ivana.novelli@mensedizioni.it

Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@mensedizioni.it

Silvia Bombelli - silvia.bombelli@mensedizioni.it

Daniela Falsitta - daniela.falsitta@mensedizioni.it

Silvia Viganò - silvia.vigano@mensedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@mensedizioni.it

ICONOGRAFICO

Paolo Riosa - paolo.riosa@mensedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkèmia, Daniela Arsuffi, Alessandro Brizi, Carnet/Saveurs/Sunray Photo, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Chris Court/Taverne Agency/Living Inside, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, House of Picture/Living Inside, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Ambra Poli, Giovanna Ruò Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Cinzia Scaffidi, Felice Scoccimarro, Laura Sommariva, Luciana Squadrilli, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Mens Sana Edizioni Srl, sede legale e amministrativa: Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI).

Amministratore unico: Maurizio Belpietro

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 08/09/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Effeprinting srl, Loc. Miole, SNC, 67063 Le Campora AQ

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 – 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sei email info.abbonamenti@directchannel.it.

Telefono dall'Italia: 02 49572008. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere gli arretrati tramite e-mail agli indirizzi collez@pressdi.it e arretrati@pressdi.it

Gentile Lettore/Abbonato,

desideriamo informarti che Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione è stata oggetto di scissione parziale in favore della società Mens Sana Edizioni Srl, ricomprendendo in tale operazione il trasferimento delle testate Confidenze, Sale&Pepe e Starbene.

Mens Sana Edizioni Srl è subentrata dunque nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente attivato a Sale&Pepe. Di conseguenza, i dati personali che sono stati raccolti da Stile Italia Edizioni Srl sono stati comunicati a Mens Sana Edizioni Srl che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'art. 4 n.7 del Regolamento Europeo n. 679/2016 per le finalità legate alla gestione della testata. Ti informiamo inoltre che i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare Mens Sana Edizioni Srl tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione, nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi normativa applicabile.

Per maggiori dettagli su come i tuoi dati vengono trattati, ti invitiamo a consultare la nostra informativa sulla privacy al seguente link www.mensedizioni.it/privacy-policy. Per qualsiasi domanda o chiarimento, non esitare a contattarci alla e-mail: privacy@mensedizioni.it

Ti ringraziamo per la continua fiducia e per il sostegno dimostrato.

Cordiali saluti

Mens Sana Edizioni Srl

indirizzi

• ARIETE, ariete.store - ariete.net

• BERKEL, theberkelworld.com

• BONDA TESSUTI, bonda.it

• BORGO DELLE TOVAGLIE, borgodelletovaglie.com

• CLAIRE LOUISE, claire-louise.co.uk

• CLAYLAB, claylab.it

• COOKUT, distr. da maino carlo cookut.com - mainocarlo.it

• CROFF, croff.it

• CUP & CO, cup-co.it

• EMILE HENRY, DISTR. DA MAINO CARLO mainocarlo.it

• ETSY, etsy.com

• FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com

• GEORGE JENSEN, IN VENDITA SU WESTING westing.it

• HUE TABLE STORIES, huetablestories.com

• IL GREMBIALE, ilgrembialemilano

• LA BOTTEGA DI CASA, labottegadicasa.it

• LA FABBRICA DEL LINO lafabbricadellino.com

• LA PORCELLANA BIANCA, laporcellanabianca.com

• LUSINI, lusini.com

• MAGIC PAINT, magicpaint.it

• MANI DI NIMA, manidinima.com

• MARIMEKKO, marimekko.com

• MINO CARLO, mainocarlo.it

• MARMOLOVE, marmolove.com

• MERCI, merci-merci.com

• NOVITÀ HOME, novitahome.com

• NURRA MARIE, marieceramiche.com

• OKA, oka.com/uk

• ONCE MILANO, oncemilano.com

• PINTINOX, pinti.it

• TESCOMA, tescomaonline.com

• TESSUTI ASNAGHI, asnaghitessuti.com

• THOMAS, GRUPPO ROSENTHAL thomas-porzellan.de

• TONIOLO CERAMICHE, @tonioloceramiche

• VILLEROY&BOCH, villeroy-boch.it

• VITESY, vitesy.com

• ZARA HOME, zarahome.com

L'estate si celebra attorno a **TAVOLE IMBANDITE**, quando ci si incontra tra chi va e chi viene (e, tornando da mete lontane, descrive le più curiose interpretazioni dei **PIATTI ITALIANI NEL MONDO**). Chi resta può assaggiare nuove varietà di **UVA**, dolci e buonissime, rinfrescarsi con golosissime **BARRETTE GELATO**, sperimentare ghiotti **PIATTI DI PESCE**, o gustare i robusti **FORMAGGI** della **VAL D'AOSTA...**

in edicola dal 25 giugno

Informativa sulla Privacy

I dati personali forniti verranno trattati in conformità con il Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR). Il titolare del trattamento è Mens Sana Edizioni S.r.l. I dati saranno trattati per finalità editoriali, inclusa la pubblicazione di contenuti e l'invio di comunicazioni relative ai nostri prodotti e servizi. Il trattamento si basa sul consenso dell'interessato, che può essere revocato in qualsiasi momento. Hai il diritto di accedere, correggere o cancellare i tuoi dati personali. Per esercitare questi diritti, contattaci alla email privacy@mensedizioni.it. I dati saranno conservati per il tempo necessario a soddisfare le finalità per cui sono stati raccolti. Per maggiori informazioni, consulta la nostra informativa completa sulla privacy disponibile al seguente link: www.mensedizioni.it/privacy-policy



Accertamento n. 36 - Certificato n. 9358
rilasciato il giorno 06/03/2024
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

RTL 102.5

VERY

PEOPLE



VERY NORMAL PEOPLE

PONTE

Autentico gusto italiano



ponte1948.it
seguici su: f y t i